



413110S-2022



原阳县瑞峰食品有限公司企业标准

Q/YYRF 0001S-2022

畜、禽血制品

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

原阳县瑞峰食品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县瑞峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲁文利。

H N
Q B

畜、禽血制品

1 范围

本标准规定了畜、禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜畜、禽血（鸡血、鸭血、鹅血、羊血、牛血、猪血中的一种或几种）为原料，添加一定比例的水、食用盐、柠檬酸钠、瓜尔胶、氯化钙，经过滤、配料、蒸煮或不蒸煮、切块或不切块、包装、高温杀菌、装箱而成的畜、禽血制品。

2 分类

按照原料的不同，可以分为单一型畜、禽血制品和混合型畜、禽血制品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 新鲜畜、禽血（鸡血、鸭血、鹅血、羊血、牛血、猪血）应是来自于非疫区的健康畜禽，经宰前宰后检验和药物残留检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜禽血。采集后的畜禽血存放0~10℃，储存时间不得超过6小时。

3.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

3.1.3 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

3.1.4 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

3.1.5 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。

3.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈红褐色，色泽基本一致，有光泽	取适量的被测样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	块状或条状，外形完整柔软、有弹性，允许有气孔	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验项目	
水分, g/100g	≤	95.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺， μ g/kg	≤	3.0	GB 5009.26
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于添加牛血的产品。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有

关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜畜、禽血（鸡血、鸭血、鹅血、羊血、牛血、猪血中的一种或几种）为原料，添加一定比例的水、食用盐、柠檬酸钠、瓜尔胶、氯化钙，经过滤、配料、蒸煮或不蒸煮、切块或不切块、包装、高温杀菌、装箱而成的畜、禽血制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/ 011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

原阳县瑞峰食品有限公司

Q B