



413272S-2022



河南美鲜食品有限公司企业标准

Q/HMX 0001S-2022

# 速冻调理鸭血制品

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

河南美鲜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南美鲜食品有限公司提出。

本标准由河南美鲜食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑关超。

H N

Q B

# 速冻调理鸭血制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调理鸭血制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜鸭血为主要原料，加入食用盐、牛奶中的一种或几种，添加柠檬酸钠、氯化钙、聚二甲基硅氧烷中的一种或几种，经调制、灌装、包装、速冻、装箱加工而成的非即食速冻调理鸭血制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鸭血应使用检疫检验合格的健康活鸭的鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

2.1.6 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.7 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

### 2.2 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
性状	具有本品应有的性状	从样品中取适量倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 2.0	GB 5009.44
*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-二甲基亚硝酸胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜鸭血为主要原料，加入食用盐、牛奶中的一种或几种，添加柠檬酸钠、氯化钙、聚二甲基硅氧烷中的一种或几种，经调制、灌装、包装、速冻、装箱加工而成的非即食速冻调理鸭血制品。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，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。

河南美鲜食品有限公司

H N  
Q B