



410360S-2022



河南省亿家冰鲜食品有限公司企业标准

Q/HYBS 0001S-2022

预制调理畜、禽血制品

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南省亿家冰鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省亿家冰鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王非、冯现伟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYBS 0001S-2021。

H N

Q B

预制调理畜、禽血制品

1 范围

本标准规定了预制调理畜、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，经过滤，加入食用盐，添加柠檬酸钠、乳酸钠、抗坏血酸、聚二甲基硅氧烷（最大使用量为 0.2g/Kg）中的一种或几种混合，再经二次过滤、灌装、真空包装、速冻或不经速冻、装箱而成的非即食预制调理畜、禽血制品。

2 分类

根据原料不同可分为以下几种：

2.1 预制调理鸡血制品、预制调理鸭血制品、预制调理鹅血制品、预制调理羊血制品、预制调理牛血制品、预制调理猪血制品、预制调理混合血制品。

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，经过滤，加入食用盐，添加柠檬酸钠混合，再经二次过滤、灌装、真空包装、装箱而成的非即食预制调理畜、禽血制品。

2.2 速冻预制调理鸡血制品、速冻预制调理鸭血制品、速冻预制调理鹅血制品、速冻预制调理羊血制品、速冻预制调理牛血制品、速冻预制调理猪血制品、速冻预制调理混合血制品。

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，经过滤，加入食用盐，添加乳酸钠、抗坏血酸、聚二甲基硅氧烷（最大使用量为 0.2g/Kg）中的一种或几种混合，再经二次过滤、灌装、真空包装、速冻、装箱而成的非即食预制调理畜、禽血制品。

3 要求

3.1 原料质量要求

3.1.1 畜、禽血（鸡血、鸭血、鹅血、羊血、牛血、猪血）应使用检疫检验合格的健康活畜、禽（鸡、鸭、羊、牛、猪）的鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

3.1.2 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

3.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	暗红色	取样品 200g, 放入洁净白瓷盘(或烧杯)内, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 品其滋味
气味	具有本品应有的气味、无异味	
滋味	具有本品应有的滋味	
性状	具有本品应有的性状	
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 95	GB 5009. 3
蛋白质, g/100g	≥ 4	GB 5009. 5
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009. 228
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 3	GB 5009. 44
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009. 17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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; 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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

预制调理畜、禽血制品是以新鲜畜、禽血（鸡血、鸭血、鹅血、羊血、牛血、猪血中的一种或几种）为原料，经过滤，加入食用盐，添加柠檬酸钠、乳酸钠、抗坏血酸、聚二甲基硅氧烷(最大使用量为 0.2g/Kg)中的一种或几种混合，再经二次过滤、灌装、真空包装、速冻或不经速冻、装箱而成的非即食预制调理畜、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 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制定本标准，作为组织生产量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省亿家冰鲜食品有限公司

Q B