



410360 S-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， μ g/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。			

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