



411215S-2022



开封市德品食品有限公司企业标准

Q/KDS 0001S-2022

畜、禽血制品

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

开封市德品食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市德品食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和开封市德品食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、闫海飞。

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、检验规则等要求。

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，加入牛奶、食用盐中的一种或两种，再加入或不加入乳酸钠、抗坏血酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、生活饮用水、聚二甲基硅氧烷(加工助剂，最大使用量为 0.2g/kg)中的几种，经搅拌混合、二次过滤、灌装、真空包装、冷藏或冷冻、装箱而成的非即食畜、禽血制品。

产品根据原辅料不同分为：鸡血制品、鸭血制品、鹅血制品、羊血制品、牛血制品、猪血制品、混合血制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 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、鹅、羊、牛、猪）的鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.6 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.8 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，置于一洁净瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，按食用方式熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态	
杂质	无肉眼可见异物	

2.3 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
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. 4	GB 5009. 12
N-二甲基亚硝酸胺, 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。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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; 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 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，加入牛奶、食用盐中的一种或两种，再加入或不加入乳酸钠、抗坏血酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、生活饮用水、聚二甲基硅氧烷(加工助剂，最大使用量为 0.2g/kg)中的几种，经搅拌混合、二次过滤、灌装、真空包装、冷藏或冷冻、装箱而成的非即食畜、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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准涉及的产品属于预制调理肉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市德品食品有限公司