



411393S-2022



开封初味食品有限公司企业标准

Q/KCS 0005S-2022

# 预制调理畜、禽血制品

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

开封初味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封初味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张亚辉。

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、聚二甲基硅氧烷中的一种或几种混合，再经二次过滤、灌装、真空包装、冷冻或不经冷冻、装箱而成的非即食预制调理畜、禽血制品。

按照原料不同分为：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、冷冻预制调理鸡血制品、冷冻预制调理鸭血制品、冷冻预制调理鹅血制品、冷冻预制调理羊血制品、冷冻预制调理牛血制品、冷冻预制调理猪血制品、冷冻预制调理混合血制品。

## 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 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

2.1.7 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
性 状	具有本品应有的性状	取 200g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	暗红色	
气、滋 味	具有本品应有的滋味、气味，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 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
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤	15	GB 5009.228
蛋白质/(g/100g)	≥	4.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
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
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26
注: *该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 规定。

#### 2.5 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

应符合 GB 2760、GB 2762 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、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，加入食用盐，添加柠檬酸钠、乳酸钠、抗坏血酸、聚二甲基硅氧烷中的一种或几种混合，再经二次过滤、灌装、真空包装、冷冻或不经冷冻、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，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。

开封初味食品有限公司

H N

Q B