



412096S-2022



台前县荡宇惠民食业有限公司企业标准

Q/TQDY 0001S-2022

鸭血制品

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

台前县荡宇惠民食业有限公司 发布

前 言

本标准由台前县荡宇惠民食业有限公司提出并起草。

本标准起草人：汤洪彬、程镇。

H N

Q B

鸭血制品

1 范围

本标准规定了鸭血制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜鸭血为原料，经过滤、适量添加酸度调节剂柠檬酸钠，精滤、配料{加入氯化钙、单、双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、改性大豆磷脂、纯牛奶、调料包（半固态复合调味料）[食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒粉（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香、陈皮）、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精中的几种为原料制成的含两种或两种以上调味料的产品]中的一种或几种和适量食用盐的水溶液}搅拌、真空脱气、过滤、灌装、高温杀菌（120-130℃，30分钟以上）、冷却、包装、贮存工艺制成的非直接食用的鸭血制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 新鲜鸭血应为来自非疫区的健康活鸭，屠宰前的活鸭应经过动物卫生监督机构检疫、检验合格并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 4561 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.5 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.6 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.7 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

2.1.8 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.9 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 调料包应符合 GB 31644 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	红棕色、有光泽	取适量试样，置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，品其
气 味	有食用鸭血特有的气味，无异味	
口 感	细嫩而滑爽	
组织状态	呈凝固状、有弹性、允许有气孔	

杂 质	无正常视力可见外来杂质	口感。
-----	-------------	-----

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
蛋白质, g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
水分, %	≤ 95	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜鸭血为原料，经过滤、适量添加酸度调节剂柠檬酸钠，精滤、配料{加入氯化钙、单、双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、改性大豆磷脂、纯牛奶、调料包（半固态复合调味料）[食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、郫县豆瓣、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒粉（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香、陈皮）、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精中的几种为原料制成的含两种或两种以上调味料的产品]中的一种或几种和适量食用盐的水溶液}搅拌、真空脱气、过滤、灌装、高温杀菌（120-130℃，30分钟以上）、冷却、包装、贮存工艺制成的非直接食用的鸭血制品。

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的技术指标，作为组织生产、质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 规定。

台前县荡宇惠民食
业有限公司

QB