



412152S-2022



河南禾胜合食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

速冻调理畜、禽血制品

2022-08-08 发布

2022-08-08 实施

河南禾胜合食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南禾悦食品产业有限公司、河南牧业经济学院联合提出并起草。

本标准主要起草人：张泉、邹建、熊磊。

H N

Q B

速冻调理畜、禽血制品

1 范围

本标准规定了速冻调理畜、禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验检疫合格的新鲜畜、禽血（羊血、牛血、猪血、鸡血、鸭血、鹅血中的一种或几种）为原料，添加食用盐、香辛料【花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、甜罗勒（罗勒叶）、小茴香、百里香、丁香、薄荷叶、迷迭香、牛至】中的一种或多种，加入或不加入饮用水、柠檬酸钠、氯化钙（加工助剂）、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、聚二甲基硅氧烷（加工助剂）（最大使用量为 0.2g/kg），经过滤、配料、打冷搅拌、灌装封口、速冻、装箱而制成的非即食速冻调理畜、禽血制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.8 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.9 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.10 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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
组织形态	块形完好、冻结包装良好、有坚硬度	取适量试样置于洁净的白瓷盘（瓷

色 泽	具有该产品应有的色泽，暗红色，色泽基本一致，有光泽	盘或同类容器中)，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，嗅其气味。
气 味	具有该产品应有的气味，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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
蛋白质, g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0(使用相应食品添加剂的产品)	GB 5009.256

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

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定的的方法检验。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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,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,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。

产品标识应符合 GB 7718 的规定,并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃,运输过程温度不高于-15℃。

3 检验

出厂检验项目为: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

本标准适用于以经检验检疫合格的新鲜畜、禽血（羊血、牛血、猪血、鸡血、鸭血、鹅血中的一种或几种）为原料，添加食用盐、香辛料【花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、甜罗勒（罗勒叶）、小茴香、百里香、丁香、薄荷叶、迷迭香、牛至】中的一种或多种，加入或不加入饮用水、柠檬酸钠、氯化钙（加工助剂）、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、聚二甲基硅氧烷（加工助剂）（最大使用量为0.2g/kg），经过滤、配料、打冷搅拌、灌装封口、速冻、装箱而制成的非即食速冻调理畜、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，制定本企业标准，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 GB2762 规定。

河南禾胜合食品有限公司