



413221S-2023



濮阳市荣冉食品有限公司企业标准

Q/PRS 0001S-2023

畜禽血制品

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

濮阳市荣冉食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市荣冉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马占军、张艳钗、任红敏、张国强。

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。

本标准适用于以经检疫检验合格的新鲜鸭血、新鲜羊血中的一种为主要原料，添加一定比例的水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙，经过滤、配料调味、灌装封口、高温灭菌等加工工艺制成的畜禽血制品。

根据用料不同可分为：鸭血制品、羊血制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鸭血应是来自于非疫区的鸭源，经宰前宰后检疫和药物残留检验合格，并应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 羊血应是来自于非疫区的羊源，经宰前宰后检疫和药物残留检验合格，并应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 氯化钙应符合 GB 1886.45 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤ 95.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 2.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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：1、*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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1：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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；兽药残留限量应符合 GB31650 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。

编制说明

本标准适用于以经检疫检验合格的新鲜鸭血、新鲜羊血中的一种为主要原料，添加一定比例的水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙，经过滤、配料调味、灌装封口、高温灭菌等加工工艺制成的畜禽血制品。

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。

濮阳市荣冉食品有限公司

H N

Q B