



413646S-2023



鹤壁春黎食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2023

鸭血制品

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

鹤壁春黎食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁春黎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张梦圆。

本标准替代 Q/HCS 0001S-2020。

H N
Q B

鸭血制品

1 范围

本标准规定了鸭血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜鸭血为原料，加入或不加入食用盐、水、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、氯化钙中的一种或多种，加入或不加入味精、香辛料粉[花椒、八角、丁香、草果、肉豆蔻、桂皮、香叶（月桂）、孜然、辣椒、胡椒、藤椒、多香果、甘草、砂仁、姜、荜拨中的一种或多种]、白砂糖、蚝油、辣椒中的一种或多种，经过调配或不调配、过滤、灌装、高温杀菌或不经高温杀菌、调味或不调味、包装而成的鸭血制品。

按照生产工艺不同分为：生制品、熟制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜鸭血应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.6 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 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	具有产品应有的性状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状，观察其色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其
色 泽	红色至暗红色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	滋味（生制品不检滋味）
-----	-----------	-------------

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	≥ 4.0	GB 5009.5
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬*（以 Cr 计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮 ^a , mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 该指标仅限于生制品。		

2.4 微生物限量

熟制品的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	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数[仅适用于熟鸭血]、大肠菌群[仅适用于熟鸭血]。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，加入或不加入食用盐、水、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、氯化钙中的一种或多种，加入或不加入味精、香辛料粉[花椒、八角、丁香、草果、肉豆蔻、桂皮、香叶（月桂）、孜然、辣椒、胡椒、藤椒、多香果、甘草、砂仁、姜、荜拨中的一种或多种]、白砂糖、蚝油、辣椒中的一种或多种，经过调配或不调配、过滤、灌装、高温杀菌或不经高温杀菌、调味或不调味、包装而成的鸭血制品。

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，参照 DBS41/011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁春黎食品有限公司