



414014S-2023



河南禾胜合食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2023

# 速冻调理畜、禽血制品

2023-12-25 发布

2023-12-25 实施

河南禾胜合食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南禾胜合食品有限公司提出。

本标准由河南禾胜合食品有限公司、河南牧业经济学院共同起草。

本标准主要起草人：张泉、邹建、熊磊、唐国航。

本标准替代Q/HHS 0002S-2022。

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、味精、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、乳清蛋白粉、姜粉、杏仁粉、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，加入或不加入生活饮用水、柠檬酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钠、乳酸钠、乙基麦芽酚、蔗糖脂肪酸酯、改性大豆磷脂、谷氨酰胺转氨酶、海藻酸钠、 $\beta$ -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、甘油、瓜尔胶、葡萄糖、海藻糖、聚二甲基硅氧烷（加工助剂）（最大使用量为0.2g/kg）、食品用香精中的一种或几种，经过滤、配料、打冷搅拌、真空脱气或不脱气、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：以单一血来源的产品和以混合血来源的产品。

## 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、食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.2味精应符合GB 2720的规定。

2.1.3蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.4麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。

2.1.5麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。

2.1.6乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。

2.1.7姜粉应符合NY/T 1073的规定。

2.1.8杏仁粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.9香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.10食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.11柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.12氯化钙应符合GB 1886.45的规定。

2.1.13碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.14乳酸钠应符合GB 25537的规定。

- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17 改性大豆磷脂应符合的规定。
- 2.1.18 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.26 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.27 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。
色泽	具有该产品应有的色泽，暗红色，色泽基本一致，有光泽	
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	≤ 0.28	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	3.0	GB 5009.26
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  $-18^{\circ}\text{C}$ , 运输过程温度不高于  $-15^{\circ}\text{C}$ 。

#### 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。

QB

## 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、味精、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、乳清蛋白粉、姜粉、杏仁粉、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，加入或不加入生活饮用水、柠檬酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钠、乳酸钠、乙基麦芽酚、蔗糖脂肪酸酯、改性大豆磷脂、谷氨酰胺转氨酶、海藻酸钠、 $\beta$ -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、甘油、瓜尔胶、葡萄糖、海藻糖、聚二甲基硅氧烷（加工助剂）（最大使用量为 0.2g/kg）、食品用香精中的一种或几种，经过滤、配料、打冷搅拌、真空脱气或不脱气、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 GB 2762 规定。

河南禾胜合食品有限公司

QB