



411238S-2023

河南华樱生物科技有限公司企业标准

Q/HYSW 0003S-2023

调理鸭血制品

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

河南华樱生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南华樱生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南华樱生物科技有限公司。

本标准主要起草人：任宏星，崔进军，杨磊。

H N
Q B

调理鸭血制品

1 范围

本标准规定了调理鸭血制品的要求、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为原料，添加一定比例的水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙和瓜尔胶，通过过滤、调配、预先蒸煮的方式，制成半成品鸭血；再添加一定比例的鸭副产品（鸭肝、鸭肠、鸭肫、鸭心、鸭食管其中的一种或几种）、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香中的一种或几种）、植物油（大豆油）、白砂糖、调味料酒、味精、鸡精调味料中的一种或几种，经过配料调味、灌装封口、高温灭菌等加工工艺，制成的调理鸭血制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸭血应是来自于非疫区的健康鸭群，经宰前宰后检疫和药物残留检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜鸭血。采集后的鸭血存放 0~10℃ 的储血罐内，采血现场储存时间不得超过 12 小时，并应符合 GB 16869 和 GB2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB2721 与 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸭副产品应符合 GB 2707 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.10 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	片状、块状或条状，外形柔软、有弹性	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	呈红褐色或黄褐色，整片色泽基本一致，有光泽	
气味	具有本产品特有的气味	

滋味	具有本产品特有的滋味，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	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 2.0	GB 5009.44
蛋白质/（g/100g）	≥ 4	GB 5009.5
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
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
* 该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	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	100	GB 4789.3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	—	GB4789.30
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
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；农药残留限量应符合 GB 2763 规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 规定。

3 检验

出厂检验项目包括: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

本标准适用于以经检疫检验合格的新鲜鸭血为原料，添加一定比例的水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙和瓜尔胶，通过过滤、调配、预先蒸煮的方式，制成半成品鸭血；再添加一定比例的鸭副产品（鸭肝、鸭肠、鸭肫、鸭心、鸭食管其中的一种或几种）、香辛料（丁香、八角、肉豆蔻、甘草、月桂叶、桂皮、小茴香中的一种或几种）、植物油（大豆油）、白砂糖、调味料酒、味精、鸡精调味料中的一种或几种，经过配料调味、灌装封口、高温灭菌等加工工艺，制成的调理鸭血制品。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，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。

河南华樱生物科技有限公司