



411491S-2023



河南华英樱桃谷食品有限公司企业标准

Q/HYS 0008S-2023

速冻畜禽血制品

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

河南华英樱桃谷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南华英樱桃谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南华英樱桃谷食品有限公司。

本标准主要起草人：胡 奎、任宏星、韩宝华、朱 霖。

本标准实施之日起代替Q/HYS 0008S-2020《速冻畜禽血制品》。

H N
Q B

速冻畜禽血制品

1 范围

本标准规定了速冻畜禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于调味速冻畜禽血制品（非即食）和非调味速冻畜禽血制品（非即食）。

调味速冻畜禽血制品是由速冻畜禽血包，搭配调料包组成。

调味速冻畜禽血制品中的速冻血包是以经检疫检验合格的新鲜畜、禽血液（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）中的一种为主要原料，添加食用盐、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、花椒、洋葱（粉）、胡椒、大蒜（粉）、孜然中一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加水、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、陈皮、牛奶、枸杞、大枣、银耳、蜂蜜、核桃、大豆、花生、生姜、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白粉、莲藕、海带、香葱、黄原胶、卡拉胶、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过滤、搅拌、预先蒸煮、冷却、分割、速冻、包装等加工工艺制成的非即食速冻血制品。

调料包是以食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、孜然中一种或几种]、陈皮、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（米酱香精、肉增味香精）中的几种，经过配制、混合、灌装、包装加工而成（含两种或两种以上调味料）。

非调味速冻畜禽血制品是以经检疫检验合格的新鲜畜、禽血液（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）中的一种为主要原料，添加食用盐、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、花椒、洋葱粉、胡椒、大蒜粉中一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加水、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、陈皮、牛奶、枸杞、大枣、银耳、蜂蜜、核桃、大豆、花生、生姜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白粉、莲藕粉、海带、香葱、黄原胶、卡拉胶、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过滤、搅拌、灌装、预先蒸煮、冷却、分割、速冻、包装等加工工艺制成的非即食畜禽血制品。

按照原料品种的不同可以分为速冻禽血制品、速冻畜血制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 畜禽血应使用检疫检验合格的健康活畜禽鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并应符合GB 16869与GB 2707的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和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 牛奶应符合GB 25190的规定。
- 2.1.9 大枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.10 银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.12 核桃应符合GB 19300的规定。
- 2.1.13 大豆符合GB 1352的规定。
- 2.1.14 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.16 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.17 木薯淀粉应符合GB/T 29343GB 31637的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.20 莲藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.23 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.25 调料包应符合GB 31644的规定。
- 2.1.26 陈皮、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.28 海带应符合GB 19643的规定。
- 2.1.29 香葱应新鲜清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763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	畜禽血包	调料包	从样品中取出
	块状或条状，外形完整柔软、有弹性，允	产品油润，有光泽	100g，倒入一洁净烧

		许有气孔		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		呈紫红色，色泽基本一致，有光泽	红褐色	
气 味		具有本产品特有的气味		
滋 味	速冻禽血制品	具有禽血特有的滋味，无异味		
	速冻畜血制品	具有畜血特有的滋味，无异味		
杂 质		无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

调味速冻畜禽血理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	畜禽血包	调料包	
水分, g/100g	≤ 95	45	GB 5009. 3
蛋白质, g/100g	≥ 4	—	GB 5009. 5
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	—	5. 0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	—	0. 25	GB 5009. 227
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	—	1. 0	GB 5009. 28
总砷 (以As计), mg/kg	0. 5	—	GB 5009. 11
无机砷 (以As计), mg/kg	—	0. 1	GB 5009. 11
铅 ^b * (以Pb计), mg/kg	0. 25		GB 5009. 12
镉 ^b (以Cd计), mg/kg	0. 1		GB 5009. 15
铬 ^b (以Cr计), mg/kg	1. 0		GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	3. 0		GB 5009. 26
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
b适用于各包装的混合检验。			

非调味速冻畜禽血理化指标要求应符合表 3 的规定。

表 3 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
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 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。

2.5 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

2.6 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的规定；兽药残留限量应符合GB 31650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的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于调味速冻畜禽血制品（非即食）和非调味速冻畜禽血制品（非即食）。

调味速冻畜禽血制品是由速冻畜禽血包，搭配调料包组成。

调味速冻畜禽血制品中的速冻血包是以经检疫检验合格的新鲜畜、禽血液（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）中的一种为主要原料，添加食用盐、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、花椒、洋葱（粉）、胡椒、大蒜（粉）、孜然中一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加水、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、陈皮、牛奶、枸杞、大枣、银耳、蜂蜜、核桃、大豆、花生、生姜、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白粉、莲藕、海带、香葱、黄原胶、卡拉胶、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过滤、搅拌、预先蒸煮、冷却、分割、速冻、包装等加工工艺制成的非即食速冻血制品。

调料包是以食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、孜然中一种或几种]、陈皮、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（米酱香精、肉增味香精）中的几种，经过配制、混合、灌装、包装加工而成（含两种或两种以上调味料）。

非调味速冻畜禽血制品是以经检疫检验合格的新鲜畜、禽血液（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）中的一种为主要原料，添加食用盐、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、花椒、洋葱粉、胡椒、大蒜粉中一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加水、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、陈皮、牛奶、枸杞、大枣、银耳、蜂蜜、核桃、大豆、花生、生姜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白粉、莲藕粉、海带、香葱、黄原胶、卡拉胶、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过滤、搅拌、灌装、预先蒸煮、冷却、分割、速冻、包装等加工工艺制成的非即食畜禽血制品。

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，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 31646 《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》等标准要求制订本企业标准，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。