



410866S-2024



新乡今每食品有限公司企业标准

Q/XJMF 0001S-2024

鲜鸭血制品

2024-04-10 发布

2024-04-10 实施

新乡今每食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡今每食品有限公司提出。

本标准由新乡今每食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：刘常青、司志兴、温军辉、张钦飞。

本标准自发布实施日起替代Q/XJMF 0001S-2024(备案号：410244S-2024)。

H N
Q B

鲜鸭血制品

1 范围

本标准规定了鲜鸭血制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冷藏新鲜鸭血为原料，经过滤，添加水、食用盐、醋粉调味粉，添加柠檬酸钠、聚二甲基硅氧烷中的一种或几种，再经二次过滤、灌装、包装、装箱而成，并在 0-4℃ 条件下贮存、运输和销售的非即食鲜鸭血制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭血应使用检疫检验合格的健康活鸭的鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。

2.1.6 醋粉调味粉应符合 GB 31644 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	试验方法
性状	流动的液体状	从样品中取出200g，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，品其滋味。
色泽	鲜红色至暗红色	
气味	具有产品本身应有的气味，无异味	
滋味	具有产品本身应有的滋味	
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		

总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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
* 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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 的规定。

3 检验

出厂检测项目包括：感官要求、净含量和允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷藏新鲜鸭血为原料，经过滤，添加水、食用盐、醋粉调味粉，添加柠檬酸钠、聚二甲基硅氧烷中的一种或几种，再经二次过滤、灌装、包装、装箱而成，并在 0-4℃ 条件下贮存、运输和销售的非即食鲜鸭血制品。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。

本产品 in GB 2760 中的类别为 08.02.01 调理肉制品(生肉添加调料)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡今每食品有限公司

H N
Q B