



410910S-2024



河南旭瑞食品有限公司企业标准

Q/HXRS 0002S-2024

速冻鲜鸭血制品

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

河南旭瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南旭瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邱国平、邹建、李得帅、韩波、邱建华。

H N
Q B

速冻鲜鸭血制品

1 范围

本标准规定了速冻鲜鸭血制品的要求、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主要原料，添加一定比例的柠檬酸钠，经过滤、加入食用盐、生活饮用水、牛奶、聚二甲基硅氧烷及其乳液中的一种或几种，经过滤、调配、打冷搅拌、真空脱气或不脱气、罐装封口、速冻、装箱制成的非即食速冻鲜鸭血制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鸭血应是来自于非疫区的鸭源，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 6 小时，并应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 与 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.6 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 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	块形完好，冻结包装良好，有坚硬度	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	具有该产品应有的色泽，红色或鲜红色，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
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 3.0	GB 5009.44
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
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤	15.0	GB 5009.228
注：* 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经检疫检验合格的新鲜鸭血为主要原料，添加一定比例的柠檬酸钠，经过滤、加入食用盐、生活饮用水、牛奶、聚二甲基硅氧烷及其乳液中的一种或几种，经过滤、调配、打冷搅拌、真空脱气或不脱气、罐装封口、速冻、装箱制成的非即食速冻鲜鸭血制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南旭瑞食品有限公司