



413819S-2025



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0006S-2025

风味禽畜血制品

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏

H N

Q B

风味禽畜血制品

1 范围

本标准规定了风味禽畜血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜禽畜血（鸡血、鸭血、鹅血、猪血、驴血中的一种）为主要原料，过滤，加入乳粉、牛奶、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、食品用香精、柠檬酸钠、乳酸钠、抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、聚二甲基硅氧烷（加工助剂，最大使用量 0.2g/kg）中的一种或几种，经调配、搅拌、过滤、注模、凝固、包装、高温灭菌加工而成的风味禽畜血制品；

或以鲜禽畜血（鸡血、鸭血、鹅血、猪血、驴血中的一种）为主要原料，加入或不加入生活饮用水、食用盐中的一种或几种，搅拌、过滤、注模、凝固、分切或不分切、卤煮【生活饮用水、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐】、冷却、包装加工而成的风味禽畜血制品。

根据产品添加原辅料不同分为不同制品

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜禽畜血是经屠宰后卫生采集无污染的新鲜禽畜血，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5467 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.12 聚二甲基硅氧烷应符合 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	软固态，允许有气孔	取适量试样置于洁净的

色 泽	具有分类禽畜血制品应有的正常色泽	白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
蛋白质，g/100g	≥ 4	GB 5009.5
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	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-二甲基亚硝铵，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定和食品安全地方标准 DBS41/011 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	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：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

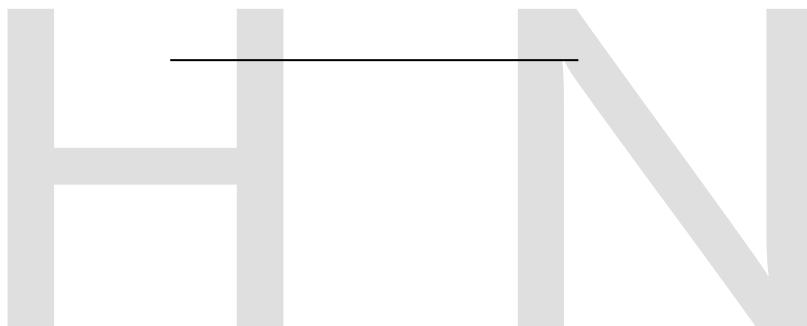
生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

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 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以鲜禽畜血（鸡血、鸭血、鹅血、猪血、驴血中的一种）为主要原料，过滤，加入乳粉、牛奶、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、食品用香精、柠檬酸钠、乳酸钠、抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、聚二甲基硅氧烷（加工助剂，最大使用量 0.2g/kg）中的一种或几种，经调配、搅拌、过滤、注模、凝固、包装、高温灭菌加工而成的风味禽畜血制品；

或以鲜禽畜血（鸡血、鸭血、鹅血、猪血、驴血中的一种）为主要原料，加入或不加入生活饮用水、食用盐中的一种或几种，搅拌、过滤、注模、凝固、分切或不分切、卤煮【生活饮用水、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐】、冷却、包装加工而成的风味禽畜血制品。

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》，参照 DBS 41/011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省臧营桥食品有限公司

