



410636S-2025

新乡市柏兰食品厂企业标准

Q/XBS 0006S-2025

速冻调理畜禽血制品

2025-03-05 发布

2025-03-05 实施

新乡市柏兰食品厂 发布

前 言

本标准由新乡市柏兰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：范福强。

H N

Q B

速冻调理畜禽血制品

1 范围

本标准规定了速冻调理畜禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜畜禽血（鸭血、鸡血、猪血、羊血、牛血、鹅血中的一种或几种）为主要原料，经过滤，添加牛奶、食用盐，辅以或不辅以柠檬酸钠、乳酸钠、抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、生活饮用水、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，再经调配、过滤、灌装、速冻、冷冻贮存等工艺加工而成的速冻调理畜禽血制品。

根据产品原料不同可将产品分为不同种类：速冻调理鸭血制品、速冻调理鸡血制品、速冻调理猪血制品、速冻调理羊血制品、速冻调理牛血制品、速冻调理鹅血制品、速冻调理混合畜禽血制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜畜禽血应是来自于非疫区的健康畜禽，经宰前宰后检验和药物残留检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜禽血，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5467 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 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.6 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.7 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 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	冷冻固态，允许有气孔	取适量试样置于洁净的白色盘(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。
色泽	红棕色	
气味、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。

2.4 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 和 GB 19303 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; 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜畜禽血（鸭血、鸡血、猪血、羊血、牛血、鹅血中的一种或几种）为主要原料，经过滤，添加牛奶、食用盐，辅以或不辅以柠檬酸钠、乳酸钠、抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、生活饮用水、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，再经调配、过滤、灌装、速冻、冷冻贮存等工艺加工而成的速冻调理畜禽血制品。

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DBS 41/011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》制订本企业标准。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市柏兰食品厂