



412582S-2025



索纳克（漯河）生物科技有限公司企业标准

Q/SNK 0001S-2025

# 食用猪血蛋白粉

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

索纳克（漯河）生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由索纳克(漯河)生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨久亮、汪辉、刘清明、刘福山、毛红强、李宁丰。

H N

Q B

# 食用猪血蛋白粉

## 1 范围

本标准规定了食用猪血蛋白粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于食用猪血蛋白粉，不直接提供给消费者的非即食产品。根据工艺不同可分为食用猪血球蛋白粉、食用猪血浆蛋白粉。

食用猪血球蛋白粉：以新鲜猪血为原料，经高速离心分离出上层血浆，取得下层血细胞，过滤、高温喷雾干燥、灭菌等工艺加工而成。

食用猪血浆蛋白粉：以新鲜猪血为原料，经高速离心分离出上层血浆，经过滤、浓缩或不浓缩、高温喷雾干燥、灭菌等工艺加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜猪血来源于经检疫检验合格的健康猪，并清洁、卫生、无污染，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
状 态	粉状，无结块现象，颗粒均匀	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态、有无外来杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	食用猪血浆蛋白粉：浅灰白色至微红色，色泽一致 食用猪血球蛋白粉：暗红色或红褐色，色泽一致	
气、滋味	具有产品应有的气、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
	食用猪血浆蛋白粉	食用猪血球蛋白粉	
水分，%	≤	8.0	GB 5009.3

粗灰分, %	≤	15.0	5.0	GB 5009.4
蛋白质, %	≥	70.0	90.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.3		GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬*(以Cr计), mg/kg	≤	0.9		GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0		GB 5009.26
*铬指标严于食品安全国家标准GB 2762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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	$10^2$	GB 4789.3 中平板计数法
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, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.30
<sup>a</sup> 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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品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

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、蛋白质的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于食用猪血蛋白粉，不直接提供给消费者的非即食产品。根据工艺不同可分为食用猪血球蛋白粉、食用猪血浆蛋白粉。

食用猪血球蛋白粉：以新鲜猪血为原料，经高速离心分离出上层血浆，取得下层血细胞，过滤、高温喷雾干燥、灭菌等工艺加工而成。

食用猪血浆蛋白粉：以新鲜猪血为原料，经高速离心分离出上层血浆，经过滤、浓缩或不浓缩、高温喷雾干燥、灭菌等工艺加工而成。

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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

索纳克(漯河)生物科技有限公司