



410116S-2026

河南川悦食品有限公司企业标准

Q/HCY 0001S-2026

冷冻预制调理畜禽血制品

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南川悦食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南川悦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王建峰。

本标准自发布实施日起替代Q/HCY 0001S-2021。

H N
Q B

冷冻预制调理畜禽血制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制调理畜禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以屠宰畜禽血制品（鸭血、鸡血、猪血、羊血、牛血、鹅血中的一种）为主要原料，经过滤，再辅以食用盐、柠檬酸钠（稳定剂），再经调制、灌装、冷冻、包装等工艺加工而成的非即食预制调理畜禽血制品。

根据产品原料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 屠宰畜禽血制品应是来自非疫区的健康畜禽，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。采集后的畜禽血存放 0~10℃，储存时间不得超过 6 小时，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 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。

2.2 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	具有本品应有的性状	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,熟制后品其滋味。
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 ≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
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 食品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 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

本标准适用于以屠宰畜禽血制品（鸭血、鸡血、猪血、羊血、牛血、鹅血中的一种）为主要原料，经过滤，再辅以食用盐、柠檬酸钠（稳定剂），再经调制、灌装、冷冻、包装等工艺加工而成的非即食预制调理畜禽血制品。

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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南川悦食品有限公司