

16.07

Q/GFDK

馆陶县菲达客食品科技有限公司企业标准

Q/GFDK 0001S-2019



鸭血豆腐（鸭血制品）

备案号：130990S-2019

备案日期：2019年03月27日

有效日期：2024年03月26日

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

馆陶县菲达客食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了地方标准DBS41/011《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》、DBS50/017《食品安全地方标准 食用畜禽血产品（血旺）》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由馆陶县菲达客食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：馆陶县菲达客食品科技有限公司。

本标准主要起草人：孙维才。

本标准于2019年2月12日由馆陶县菲达客食品科技有限公司负责人孙维才批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年2月12日首次发布。



鸭血豆腐（鸭血制品）

1 范围

本标准规定了鸭血豆腐（鸭血制品）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以新鲜鸭血为原料，经过滤、适量添加酸度调节剂柠檬酸钠，精滤、配料（加入氯化钙、单，双甘油脂肪酸酯和适量食用盐的水溶液）、搅拌、真空脱气、过滤、灌装、高温杀菌（121~125℃，30分钟以上）、冷却、包装工艺制成的非直接食用的鸭血豆腐（鸭血制品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

农业部2002年第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》



3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 新鲜鸭血应为来自非疫区，经宰前宰后检疫合格的健康禽，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜禽血，并符合 GB 2707 的规定。采血时应对采血工具容器进行消毒，采血过程注意清洁卫生，防止原料血在采集过程中受到污染。

3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	红棕色、有光泽	取样品 100g，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味、尝其口感
气味	有食用鸭血特有的气味，无异味	
口感	细腻而爽滑	
组织状态	呈凝固状、有弹性、允许有气孔	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分/(%)	≤ 95	GB 5009.3
蛋白质/(%)	≥ 4.0	GB 5009.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
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

注:兽药最高残留限量应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定及国家有关规定和公告的规定

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采用方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定；氯化钙应符合GB 1886.45的规定；单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次生产的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取8个独立包装样品（不少于2kg），6个包装用作检验，另2个留样备用。微生物采样及处理按GB 4789.1规定执行。

6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.2.3 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后可出厂。

6.3 型式检验



6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，每批随机抽取8个独立包装样品（不少于2kg），6个包装用作检验，另2个留样备用。微生物采样及处理按GB 4789.1规定执行。

6.3.2 型式检验项目为3.2~3.5中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准时，判定为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191规定。

7.2 包装

产品包装应采用食品级材料，保持清洁、卫生，并应符合相关标准和规定的要求。

7.3 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、密闭成品库内，存放产品的库房应保持良好通风，防止受潮，地面应铺设隔板，距墙壁不小于20cm，严禁与有毒、有害、有异味的物品混合贮存。

7.4 运输

运输所用的包装容器、工具、设备和条件必须符合食品安全法的要求，运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，保质期为180天。

