



备案号：361041S-2020
备案日期：2020年12月28日
有效期至：2025年12月27日

Q/YBJ

江西省食品安全企业标准

Q/YBJ 0001S-2020

血豆腐（畜禽血制品）

2020-11-24 发布

2020-11-24 实施

江西易佰家食品有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 要求	1
4 食品添加剂	2
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	3

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行编制。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.4 mg/kg, 严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“肉及肉制品（肉制品）”项下铅限量（以Pb计）0.5 mg/kg。

本标准起草单位：江西易佰家食品有限公司。

本标准主要起草人：罗刚华、余辉。

本标准批准人：余辉。

血豆腐（畜禽血制品）

1 范围

本标准规定了血豆腐（畜禽血制品）的要求、食品添加剂、生产过程的卫生要求，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜畜（猪、牛、羊）血、禽（鸡、鸭、鹅）血中的一种或多种为原料，以水、食用盐为辅料，选择性添加食品添加剂柠檬酸钠、瓜尔胶、氯化钙、聚二甲基硅氧烷或其乳液，经过滤、调配、灌装、封口、高温杀菌、冷却等工序加工而成的即食血豆腐（畜禽血制品）。

2 规范性引用文件范围

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- 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
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
 GB 31650 食品中兽药最大残留限量
 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜畜（猪、牛、羊）血或禽（鸡、鸭、鹅）血

应来自于非疫区，并经检疫、检验合格的生畜或生禽，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜（猪、牛、羊）血或禽（鸡、鸭、鹅）血，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；且应符合GB 2762、GB 2763和GB 31650的规定。

3.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 柠檬酸钠

应符合 GB 1886.25 的规定。

3.1.5 氯化钙

应符合 GB 1886.45 的规定。

3.1.6 瓜尔胶

应符合 GB 28403 的规定。

3.1.7 聚二甲基硅氧烷或其乳液

应符合 GB 30612 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	检测方法
色泽	呈暗红色或红棕色，有光泽	取本品适量，置于洁净、干燥的白色器皿中，在自然光下，观察其色泽、形态、组织和杂质，鼻嗅其气味，熟化后口尝其滋味
形态、组织	呈凝固状、有弹性，允许有气孔	
滋味、气味	具有食用畜禽血固有滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质/（g/100g）	≥ 4.0	GB 5009.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	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	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：其它污染物限量应符合 GB 2762 中肉制品的规定。兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.4 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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
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 平板计数法

注：^a样品分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和相关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽取量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之时也应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产3个月以上再恢复生产时；
- c) 原、辅料来源发生变化时；
- d) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- e) 更换主要生产设设备时；
- f) 国家相关监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物指标不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 和及其他相应法律法规的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，包装运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 10004 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.2.3 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 产品在常温(25℃以下)运输,运输工具必须清洁、干燥,产品在运输中严防日晒、雨淋;不得与有腐蚀、有毒、易挥发、恶臭等物品混运;运输中禁止撞击、挤压、抛扔。

7.3.2 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.3 装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

7.4 贮存

5℃~10℃冷藏贮存,仓库必须干燥、清洁有防潮、防鼠、防尘设施,并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品 在 5℃~10℃的条件下,保质期为 180 天,常温下保质期为 120 天。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：血豆腐（畜禽血制品），标准编号为：Q/YBJ 0001S-2020。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西易佰家食品有限公司