

16.07

Q/BDZH

保定振宏食品加工有限公司企业标准

Q/BDZH 0001S-2021

畜禽血制品

备案号：130495S-2021

备案日期：2021年06月11日

有效日期：2026年06月10日

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

保定振宏食品加工有限公司发布

前　　言

本标准的编写格式符合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》的规定。

本标准贯彻了国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《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 10379《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》，本标准的检验方法采用了相应国家规定的标准的规定。

本标准由保定振宏食品加工有限公司提出。

本标准起草单位：保定市食品药品检验所、保定振宏食品加工有限公司。

本标准主要起草人：江志学、刘静盼。

本标准于2021年04月18日由保定振宏食品加工有限公司负责人刘静盼批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年04月18日首次发布。



畜禽血制品

1 范围

本标准规定了畜禽血制品的术语和定义、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畜禽血（羊血、猪血、牛血、鸡血、鸭血）为原料经过滤、加入食用盐、水、加或不加食品添加剂（酸度调节剂（柠檬酸钠）、增稠剂（瓜尔胶）、稳定剂（氯化钙）中一种或几种）、调配搅拌、真空脱气、精滤、灌装、封口、杀菌凝固（121℃，50~60分钟）、冷却、包装工艺制成的非即食畜禽血制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 28403 食品安国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌0157：H7/NM检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国际标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.26 食品安国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安国家标准 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 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 31650 食品安全国家标准 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 国家工商行政管理总局第66号令《零售商品称重计量管理办法》
 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜畜禽血（羊血、猪血、牛血、鸡血、鸭血）来自非疫区，屠宰前后经检疫合格的畜禽，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜禽血，同时应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、杂质和组织状态。闻其气味，尝其口感
气 味	具有该畜禽血特有的气味、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	检验方法
水 分 / (%)	≤ 95	GB 5009.3
蛋白 质 / (%)	≥ 4.0	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	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
总 砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

表2 理化指标（续）

项 目	要 求	检验方法
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	3.0	GB 5009. 26

注：兽药最大残留量、农药最大残留限量、其他污染物限量应符合 GB 31650、GB 2763、GB 2762 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	采样方案及限量*（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
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 平板计数法
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
大肠埃希氏菌 O157: H7 ^b	5	0	0/25g	-	GB 4789. 36

注：“样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；^b仅适用于牛血制品。

3.5 净含量

应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》规定，按 JJF 1070 规定的检验方法执行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

柠檬酸钠应符合GB 1886. 20的规定；瓜尔胶应符合GB 28403的规定；氯化钙应符合GB 1886. 45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

以同一班次，同一生产线生产的同品种、同规格且同包装完好的产品为一组批。



6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

从成品库中每批随机抽取同品种、同规格产品1kg（或不少于4个独立包装），分成2份，一份用于出厂检验，另外一份留样备检。微生物采样及处理按GB 4789.1规定执行。

6.2.2 检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.2.3 每批产品须经本单位检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的同一批产品中，随机抽取同品种同规格的产品2kg（或不少于10个独立包装），分成2份，1份用于检验，1份留样备检。微生物指标检验抽样按GB 4789.1规定执行。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的时候应进行型式检验：

- 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；
- e) 产品试制定型时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格；检验项目如有不符合本标准时，针对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍有不合格项，判定该批产品为不合格品；微生物指标不合格不得复检。

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

内包装（灌装）材料应为食品级材料，并符合相应的质量标准及食品安全标准的规定，封口要严密牢固；外包装符合GB/T 6543的规定。

7.3 贮存



产品应储存在清洁、干燥的常温库或0~4℃的冷藏库内，产品应离地、离墙10公分并分批标示贮存，产品不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发的物品混贮。

7.4 运输

运输产品的容器、工具、设备和条件应符合食品安全法的要求，运输中不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发的物品混装。常温条件下运输或0~4℃条件下冷链运输。

7.5 保质期

产品在本标准规定的常温条件下贮存、运输条件下产品保质期为90天；0~4℃条件下贮存、运输条件下保质期为180天。

