

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 食品安全国家标准 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 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/($\mu\text{g/kg}$)	\leq 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 ^a (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^1	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: ^a 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。

