

Q/NMSY

锡林郭勒盟膳源食品有限责任公司企业标准

Q/NMSY0001S-2022

熟制畜(禽)血制品

2022-10-17 发布

2022-10-17 实施

锡林郭勒盟膳源食品有限责任公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由锡林郭勒盟膳源食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张慧波、毛小天

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

熟制畜(禽)血制品

1 范围

本标准规定了熟制畜(禽)血制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于经检验检疫合格的羊血为主要原料,以食用盐、水、味精的一种或几种为辅料,选择添加食品添加剂柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、改性大豆磷脂、氯化钙、瓜尔胶、聚二甲基硅氧烷及其乳液中的一种或几种,经过滤、调配、灌装封口、高温杀菌、冷却、包装等工艺加工制成的熟制畜(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,仅所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 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 5009.3 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 5009.44 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯

Q/NMSY 0001S-2022

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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

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[2005]第75号令《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[2009]第123号令《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 羊血

应符合GB 2707的规定。

3.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

3.1.3 味精

应符合GB 2720的规定。

3.1.4 水

应符合GB 5749的规定。

3.1.5 柠檬酸钠

应符合GB 1886.25的规定。

3.1.6 葡萄糖酸- δ -内酯

应符合GB 7657的规定。

3.1.7 氯化钙

应符合GB 1886.45的规定。

3.1.8 聚二甲基硅氧烷及其乳液

应符合GB 30612的规定。

3.1.9 瓜尔胶

应符合GB 28403的规定。

3.1.10 改性大豆磷脂

应符合GB 1886.238的规定

3.2 生产工艺

原辅料→过滤→调配→灌装封口→高温杀菌（熟制）→冷却→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
外观	固体块状，外形完整，无污染，无破损
色泽	暗红色至暗褐色，有光泽
组织形态	组织致密有弹性，切片性良好，允许有气孔

项 目	指 标
气味滋味	具有本产品应有的气味、滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
固形物/ (%)	\geq 80
蛋白质/ (%)	\geq 4.0
食盐/ (%)	\leq 5.0
水分/ (%)	\leq 96
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	\leq 0.5
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	\leq 0.5
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	\leq 0.1
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	\leq 0.9
N-二甲基亚硝胺/ (μ g/kg)	\leq 3.0

3.5 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 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10^4	10^5
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

将样品置于洁净的瓷盘中，眼观、鼻闻、用汤匙翻动，进行感官检验。

6.2 理化检验

6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法进行测定。

Q/NMSY 0001S-2022

6.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法进行测定。

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法进行测定。

6.2.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.7 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.8 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

6.2.9 固形物

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 致病菌（沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按 GB 4789.4、GB 4789.30、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同日生产、同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

同一组批产品，随机抽取 4 箱，每箱抽取 1 个包装，总量不少于 1.2kg，平均分成两份，一份检验，一份备样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

7.3.1.2 检验项目

包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；

- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有不合格，即判该批产品为不合格。其他项目如有不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有不合格，则判该批产品为不合格品，复检项目全部合格时判产品合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求，并注明食用方法。

8.1.3 标识应符合国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料使用食品包装用聚乙烯成型品，应符合 GB 4806.7 的规定。

8.2.2 外包装材料使用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，受潮、冰冻，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存，不得露天堆放、日晒、雨淋。干燥、通风、阴凉处保存，切勿冷冻。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期以标签标注为准。
