

# Q/CYXH

## 内蒙古草原鑫河生物科技有限公司企业标准

Q/CYXH 0001S—2020

---

### 羊血制品

2021 - 04 - 15 发布

2021 -05 - 01 实施

内蒙古草原鑫河生物科技有限公司

发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由内蒙古草原鑫河生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨扬。



# 羊血制品

## 1 范围

本标准规定了羊血制品的技术要求、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、运输与贮存。

本标准是以鲜羊血为主要原料，添加辅料水、食用盐，添加或不添加食品添加剂柠檬酸钠、氯化钙、卡拉胶，经鲜血原料采集、抗凝固、过滤、配料、混合灌凝、固装、封口、灭菌、冷却、检验、成品入库等工艺制成的羊血制品。

## 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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB/T 4789.17	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验肉与肉制品检验
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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB/T 5009.44	食品安全国家标准	肉与肉制品氯化物含量测定
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 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 9688	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	
GB 12694	食品安全国家标准	畜禽屠宰加工厂卫生规范
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
JF 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》

国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《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

##### 3.1.1 鲜羊血

应符合GB 2707的规定，所用原料来自非疫区选用健康经过检疫合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜羊血。

##### 3.1.2 食用盐

应符合GB 5461的规定。

##### 3.1.3 生产用水

应符合GB 5749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 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

#### 3.2 生产工艺

原料采集→抗凝固→过滤→配料→混合灌凝、固装→封口→灭菌→冷却→检验→成品入库。

#### 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	呈红褐色或红色，色泽均匀一致，滑润有光泽	取100g样品置于白色的磁盘中，正常室温光线下，观察其色泽，鼻闻其气味，组织形态，品尝其味道，查看有无杂质。
气味	无异味	
组织状态	外形规则完整，柔软，有弹性，组织致密，有弹性，切片性能好，切面少气孔	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分/(g/100g)	≤	95	GB 5009.3
氯化物/(g/100g)	≤	2.5	GB/T 9695.8
蛋白质/(g/100g)	≥	3.0	GB 5009.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.17
铬(以Cr计)、(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> )/(mg/kg)	≤	30	GB 5009.33

### 3.5 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.2mg/kg”其他指标应符合GB 5009.12中规定的方法检验,其他污染物限量应符合GB2762.

### 3.6 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/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌落	5	2	10	1000	GB 4789.3
样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行					

### 3.7 净含量

应符合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》的规定。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 及卫计委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 12694、GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一班次，同条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 6.2 抽样

每批产品随即抽取15盒销售包装，5盒用于感官检查、净含量的检测，5盒用于菌落总数盒大肠菌群的检验，其余5个留样备查。

### 6.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 6.3.1 出厂检验

##### 6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

##### 6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可厂。

#### 6.3.2 型式检验

##### 6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 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；
- 停产半年及以上，再回复生产时；
- 食品药品监督管理局提出进行型式检验要求时。

##### 6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

## 6.4 判定规则

### 6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

### 6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批品为不合格品。

## 7 标志、包装、运输、贮存、保质期

## 7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等相关要求的规定。

## 7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料用聚乙烯成型品，应符合 GB 9688 的规定。

7.2.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮整洁、美、无气味，便于装卸、仓储和运输。

## 7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，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混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔。

## 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

## 7.5 保质期

在常温避光的条件下，保质期为180天，1-5℃保质期为270天。

---