

点击此处添加中国标准文献分类号

# Q/NAFL

## 内蒙古澳菲利食品股份有限公司企业标准

Q/NAFL 0003S—2021

代替 Q/

### 食用畜禽血制品

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2121 - 06 - 30 发布

2021 - 07 - 30 实施

内蒙古澳菲利食品股份有限公司 发布



## 前 言

本标准 Q/AFL 0003S-2021 是依据河南省食品安全地方标准〈食用畜禽血制品〉DBS 41/011—2016 制定。

主要变化如下：

- 修改了部分原料；
- 修改了感官要求；
- 修改了产品保质期；
- 更新了规范性引用文件。

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》给出的规则编写。

本标准贯彻执行了GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准设定铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“肉制品”铅（以Pb计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准理化指标水分 $\leq 95\%$ 、蛋白质含量（g/100g） $\geq 4$ 是依据河南省食品安全地方标准 DBS 41/011—2016 制定。

本标准由内蒙古澳菲利食品股份有限公司提出。

本标准由内蒙古澳菲利食品股份有限公司起草。

本标准由内蒙古澳菲利食品股份有限公司批准。

本标准主要起草人：张忠海、武福义、郭俊杰。



# 食用畜禽血制品

## 1 范围

本标准规定了食用畜禽血制品技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以检验检疫合格的畜禽血为原料，辅以水、食用盐，经预冷、调配、搅拌、灌装、凝固、杀菌、包装等工艺制成的预包装食用畜禽血制品。

## 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（包括所有的修订单）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 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 单核细胞增生性李氏特杆菌检验

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 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 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

GB31650 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 原料血：应为来自非疫区，经宰前宰后检疫合格的健康畜禽，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜禽血。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，原料血应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食用盐：符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 生活饮用水：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。

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	红棕色或暗红色，色泽均匀，有光泽
气 味	有食用畜禽血固有的气味，无异味
组织状态	呈凝固状、有弹性，允许有气孔
杂 质	无正常视力可见外来杂质

#### 3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 95
蛋白质/ (g/100g)	≥ 4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.05
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0
N-二甲基亚硝酸, μg/kg	≤ 3.0

#### 3.3 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 <sup>a</sup> 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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10第二法
单核细胞增生性李氏特杆菌	5	0	0	-	GB 4789. 30
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

### 3.4 兽药最高残留限量

应符合GB 31650食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量的规定。

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760和相关公告的规定

### 3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.7 净含量

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》的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

将样品置于白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、手触。

### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009. 3 的规定方法测定。
- 4.2.2 蛋白质：按 GB 5009. 5 的规定方法测定。
- 4.2.3 总砷：按 GB 5009. 11 的规定方法测定。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009. 12 的规定方法测定。
- 4.2.5 镉：按 GB 5009. 15 的规定方法测定
- 4.2.6 总汞：按 GB 5009. 17 的规定方法测定。
- 4.2.7 铬：按照 GB 5009. 123 的规定方法测定。
- 4.2.8 N-二甲基亚硝胺：按 GB 5009. 26 的规定方法测定。

### 4.3 微生物指标

- 4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 的规定方法测定。
- 4.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 的规定方法测定。
- 4.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。
- 4.3.5 单核细胞性李斯特氏杆菌：按 GB 4789.30 的规定方法测定。

#### 4.4 净含量允许偏差

按JJF 1070规定的方法执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 原、辅料入库检验

原辅料入库前由公司技术检验部门按原辅料要求标准检验，合格后方可入库使用。

#### 5.2 组批

以同一日期生产的、同一品种的产品为一批。

#### 5.3 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品1kg（不少于3个包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

#### 5.4 出厂检验

每批产品出厂前，应经过本公司质检人员检验合格，并附产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.5 型式检验

产品正常生产情况下，每年不少于2次型式检验，型式检验项目为本标准要求的全部项目。出现下列情形之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 主要原料、配方、工艺发生较大变化时；
- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出型式检验要求时；

#### 5.6 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检；其余指标若有一项不合格时，允许在该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

### 6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 6.1 标签、标志

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；



6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。

6.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

6.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

## 6.3 运输

6.3.1 运输工具应具有防雨、防尘、防晒设施，保持清洁卫生。

6.3.2 不得与有毒、有害、易污染的物品混运。

6.3.3 装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

## 6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

6.4.2 产品不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

6.4.3 仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

## 6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，常温下产品保质期180天。

---