

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0490 S- 2021 号

Q/LQL

辽宁全乐食品有限公司企业标准

Q/LQL 0001S-2021

畜（禽）血制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-10-13 发布

2021-11-22 实施

辽宁全乐食品有限公司 发布

前 言

本标准按照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规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铅限量指标严于国家标准。微生物指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、致病菌限量依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁全乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘尧

本标准属首次发布。

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

畜（禽）血制品

1 范围

本标准规定了畜（禽）血制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于畜（禽）血制品的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 食品安全国际标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
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 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/T 7740 天然肠衣
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
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令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 血豆腐

以新鲜猪血、鸭血、鸡血、羊血、牛血、鹅血中一种或几种为原料，加入水、食用盐，添加或不添加混合香辛料粉、味精、固态复合调味料（粉）（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、食品用香精、酸度调节剂（柠檬酸钠）、凝固剂（氯化钙）、增稠剂（瓜尔胶）、消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液）等配料和食品添加剂中一种或几种，经过滤、调配、灌装（或凝固、预蒸、切片、包装）、高温灭菌、冷却工艺制成的血豆腐。

3.2 血肠

以新鲜猪血、鸭血、鸡血、羊血、牛血、鹅血中一种或几种为原料，加入水、食用盐，添加或不添加混合香辛料粉、味精、固态复合调味料（粉）（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、食品用香精、酸度调节剂（柠檬酸钠）、凝固剂（氯化钙）、增稠剂（瓜尔胶）、消泡剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液）等配料和食品添加剂中一种

或几种，经过滤、调配、灌肠、蒸煮、冷却工艺制成的血肠；或经过滤、调配、灌肠、蒸煮或不蒸煮、包装、高温灭菌、冷却工艺制成的血肠。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜猪血、鸭血、鸡血、羊血、牛血、鹅血、原肠衣：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、原肠衣。采血及原肠衣时应对工具容器进行消毒，过程注意清洁卫生，防止原料在采集过程中受到污染。应符合GB 2707、GB 2762、GB 31650及国家有关兽药残留的其他规定。

4.1.2 固态复合调味料（粉）：应符合GB 31644规定。

4.1.3 食用盐：应符合GB 2721和GB/T 5461规定。

4.1.4 味精：应符合GB 2720和GB/T 8967规定。

4.1.5 混合香辛料粉：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691规定。

4.1.6 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25规定。

4.1.7 氯化钙：应符合GB 1886.45规定。

4.1.8 瓜尔胶：应符合GB 28403规定。

4.1.9 聚二甲基硅氧烷及其乳液：应符合GB 30612规定。

4.1.10 食品用香精：应符合GB 30616规定。

4.1.11 生产用水：应符合GB 5749规定。

4.1.12 天然肠衣：应符合GB/T 7740规定。

4.1.13 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

4.2 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
外观	血肠：肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、密封完好， 肠衣结扎部位无内容物渗出 血豆腐：块形完整	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽、组织状态、杂质，闻其气味。加热试样后，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	红棕色，有光泽	
组织状态	呈凝固状，有弹性，允许有气孔	
气味、滋味	具有特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

4.3 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 / (g/100g) ≤	95.0	GB 5009.3
蛋白质 / (g/100g) ≥	5.0	GB 5009.5
氯化物 (以 Cl ⁻ 计) / (%) ≤	8.0	GB 5009.44
铁 (以 Fe 计) / (mg/kg) ≥	100	GB 5009.90
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.48	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26

注：兽药最高残留限量应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告的规定

4.4 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
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
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

注1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
注2：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。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合 GB 2760 及国务院卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

4.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 19303的规定。

4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料、包装材料入库前应由企业质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

5.2 组批

以同一品种的原料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为一检验批次。每批产品中随机抽取样品8个独立包装，抽样数量不少于2kg（抽样数量应满足检验和备检需要）。样品分成2份，6个包装用作检验，另2个留样备用。

5.3 抽样

取样按GB/T 9695.19的规定。样品采集和处理，按照GB 4789.1三级采样标准执行。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

产品标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应符合GB 4806.1的规定。

Q/LQL 0001S-2021

血肠灌装采用肠衣应符合 GB/T 7740 规定。

预包装产品内包装采用复合袋应符合 GB/T 21302 规定，采用真空包装袋应符合 GB/T 10004 的规定；用于裸装产品的盛装容器应符合 GB 4806.7、GB 4806.9 的规定；采用纸和纸板材料包装应符合 GB 4806.8 的规定；产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 20799 的相关规定。运输工具应清洁无污染，必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥处或 0~10℃ 冷藏贮存，包装应完整、不破不漏，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm，远离火源和热源，不得与化学药品和有毒有害物质同贮。

6.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，包材不同保质期不同，产品具体保质期以标签标示为准，并符合 GB 7718 的规定。

第 1 页 共 1 页

Q/LQL 0001S-2021

