

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0546 S- 2023 号

Q/LQS

辽宁千喜鹤食品有限公司企业标准

Q/LQS 0001S-2023

血 肠 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。



2023 年 11 月 06 日发布

2023 年 12 月 04 日实施

辽宁千喜鹤食品有限公司发布

前言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。其中铅的限量指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由辽宁千喜鹤食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王世新、李文超、张潇文。

本标准属于首次发布。

血肠制品

1 范围

本标准规定了血肠制品的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于 3 术语和定义中规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜 禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令[2023]第 70 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 血肠制品

以畜（猪/牛/羊等）血、禽（鸡/鸭/鹅等）血中的一种或多种为原料，配以猪小肠、鸡蛋、食用盐、植物油、味精、葱、姜、香辛料、复合调味料等一种或多种辅料，添加或不添加柠檬酸钠等一种或多种食品添加剂，经选料、配料、混合、搅拌、填充、包装、速冻、装箱等工艺加工制成的血肠制品，该产品属于非即食速冻生制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 猪血、猪小肠应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

4.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 葱、姜应符合 GB 2763 及 NY/T 761 的规定。

4.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.10 复合调味料应符合 GB 31644 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	指标	检验方法
组织形态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损。	取适量试样置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
滋味与气味	具有该品种应有的滋、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） $\leq$	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$	0.29	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） $\leq$	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（ug/kg） $\leq$	3.0	GB 5009.26
氯霉素	不得检出	GB/T 22338

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂允许添加的品种、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 净含量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经本单位质量检验部门逐批检验，合格后附产品合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、包装标识、净含量及过氧化值指标。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停车 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括 4 技术要求中的 4.2-4.5 的全部项目。

5.4 组批

以同一批投料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 800g，不少于 4 个独立包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg，不少于 4 个独立包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作检验样品，一份作为备样样品。

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。若出现不合格项时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检合格判为该批产品合格；如仍为不合格，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。同时，标识应注明非即食速冻生制品，以及烹调加工方式。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，产品在运输过程中运输温度须控制在 -15°C 及其以下温度。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运；装卸时应行动迅速、轻拿轻放，并尽量减少车厢开门次数和时间。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、无异味的库房中，库房温度控制在 -18°C 或以下，温度波动控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁于有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本保准规定条件下，自生产之日起，产品保质期不超过6个月。

