

DB

河南省地方标准

DBS 41/011—2016

食品安全地方标准

食用畜禽血制品

2016-12-30 发布

2017-3-1 实施

河南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

食用畜禽血制品

1 范围

本标准适用于以猪血、鸡血、鸭血等畜禽血为原料，添加或不添加辅料，经过滤、搅拌、凝固、包装、高温灭菌等工艺制成的预包装食用畜禽血制品。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 畜禽血：应是来自于非疫区的健康畜禽，经宰前宰后检验和药物残留检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜禽血。采集后的畜禽血存放 0~10℃，储存时间不得超过 6 小时。

2.1.2 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

2.2 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 |
|-------|--------------------------|--|
| 色泽 | 红棕色，有光泽 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 气味、滋味 | 稍有铁腥味，无异味 | |
| 状态 | 呈凝固状，有弹性，允许有气孔，无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 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 | GB 5009.3 |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 4 | GB 5009.5 |

2.4 污染物限量

应符合 GB 2762 中熟肉制品的规定。

2.5 微生物限量

- 2.5.1 致病菌限量应符合GB 29921中熟肉制品的规定。
- 2.5.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 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 | 1 | 10 ³ | 10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 1 | 10 | 100 | GB 4789.3平板计数法 |
| ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

2.6 食品添加剂

- 2.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 2.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

2.7 兽药残留

应符合相应的安全标准和有关规定。
