

ICS 67.040

CCS X 10

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 020—2024

冻鲜羊血质量标准

Quality Standard of Fresh Frozen Sheep Blood

2024 - 04 - 29 发布

2024 - 05 - 05 实施

河南省食品工业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

5 生产加工过程中卫生要求 3

6 检验方法 3

7 检验规则 4

8 标签、标志、包装、贮存、运输和保质期 4

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由河南省食品工业协会提出。

本文件由河南省食品工业协会归口。

本文件起草单位：河南禾胜合食品有限公司、新乡禾悦食品产业有限公司、河南牧业经济学院、河南三味真厨实业发展有限公司、原阳县预制菜产业发展服务中心、河南亲热供应链管理有限公司、新乡添翊生物科技有限公司、河南爱迪食品有限公司、河南熙康食品有限公司、河南省食品工业协会、河南省检验检测研究院集团有限公司、河南省预制菜技术创新研究院

本文件主要起草人：张梹、李霞、邹建、付豪、王明红、刘瑞峰、王志远、李鹏、李德顺、马思聪、陈振杰、郝莉花、许美娟、高雪琴、侯银臣、李长滨、张煌。

冻鲜羊血质量标准

1 范围

本文件规定了冻鲜羊血的技术要求、检验规则、判定、包装、运输、贮存和保质期。
本文件适用于冻鲜羊血的生产质量控制。

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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 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 5009.5 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 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB/T 35918 动物制品中动物源性检测基因条码技术 Sanger测序法
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第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻鲜羊血

是以经检验检疫合格的新鲜羊血为原料，添加食用盐进行调理，选择性的添加或不添加水、食用盐、香辛料、味精、食品用香精、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、聚二甲基硅氧烷等，不添加任何色素，经过滤、调配（或不调配）、打冷搅拌、真空脱气或不脱气、灌装封口、速冻、装箱等工艺制成的非即食冻鲜羊血。

4 技术要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 新鲜羊血是由来自非疫区检疫合格的健康活羊经屠宰后采集的鲜血，无异物、无污染，并符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 采血时应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。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.7 聚二甲基硅氧烷应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官

项目	要求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，暗红色，红色或鲜红色，色泽基本一致，有光泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘(瓷盘或同类容器中)，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，嗅其气味
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
组织状态	块形完好，冻结包装良好，有坚硬度	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

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
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15.0	GB 5009.228
蛋白质/(g/100g)	≥4.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤3.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.3	GB 5009.12
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

4.4 真实性检验

羊血经动物源性检测，不得检出其他畜禽血成分。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相关国家标准的要求。

4.5.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

4.6 兽药残留限量

应符合GB 31650 的规定。

4.7 真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

4.8 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.9 净含量及允许短缺量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程中卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 检验方法

6.1 感官

按表1规定的方法进行。

6.2 理化指标

按表2规定的方法进行。

6.3 真实性检验

按 GB/T 35918 规定的方法进行。

6.4 食品添加剂

按GB 2760规定的方法进行。

6.5 兽药残留限量

按国家规定的方法进行。

6.6 真菌毒素

按GB 2761中规定的方法进行。

6.7 污染物限量

按GB 2762中规定的方法进行。

6.8 净含量及允许短缺量

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

7.2 组批

同一班次或同一日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.3 抽样

7.3.1 出厂检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

7.3.2 型式检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量。

7.5 型式检验

7.5.1 检验时机

有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- c) 正常生产时每半年进行一次；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 国家监督部门提出要求时。

7.5.2 检验项目

型式检验的项目为4.2~4.8。

7.5.3 判定

7.5.3.1 所有检测项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

7.5.3.2 如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格；复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

8 标签、标志、包装、贮存、运输和保质期

8.1 标签、标志

预包装产品的销售包装标志应符合GB 7718、GB 28050 的规定，并注明食用方法。运输包装标志应符合GB/T 191 的规定。

8.2 包装

预包装产品内包装采用复合塑料，符合GB/T 10004或GB 4806.7的要求，包装应严密、无泄漏。

8.3 贮存

产品应冷冻保存，贮存温度不高于-18℃；成品应离地隔墙，堆高不得超过2.5 m。有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

8.4 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥，防雨、防晒，产品应采用冷链运输，运输过程温度不高于-15℃。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.5 保质期

在8.3、8.4规定的贮存、运输条件下，产品保质期为180天。
