

# 上海市食品安全企业标准

Q/SHAS0001S-2018

---

## 食用猪血

2018—07—05 发布

2018—07—06 实施

上海爱森肉食品有限公司 发布



## 前 言

为了严格控制食用猪血产品质量，结合本公司的特点，制订本标准。

本标准编写格式按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中根据 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求，结合生产实际情况，制订本标准。

本标准由上海爱森肉食品有限公司提出并归口。

本标准起草部门：肉类加工厂、技术质量部。

本标准主要起草人：胡景宏、梁贤播、王卓英。

本标准于 2017 年 9 月第一次修订，增加了总汞的检测要求；2018 年 7 月第二次修订，规范描述出厂检验要求。

# 食用猪血

## 1 范围

本标准规定了食用猪血的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输及保质期。

本标准适用于产地动物防疫监督机构检疫合格的、来自非疫区的生猪，屠宰后经兽医卫生检验检疫合格所采集的新鲜猪血为原料，并调配辅料后凝固、包装、灭菌、冷却加工而成非直接入口的盒装食用猪血。

## 2 规范性引用文件

下列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（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌测定
- 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 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/T 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/T 5009.15 食品中镉的测定。
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定。
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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局令第75号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语

下述术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 阻凝

为使猪血能进行加工而阻止血液快速凝固的过程。

## 3.2

**配置**

为去腥和改进口味进行的脱腥处理过程。

## 3.3

**蹲脑**

或称成化过程。在猪血中加定量的食盐和水，混合后灌装入定型容器内；静置一定时间后，放入热水中水浴，至血块凝固的过程。

**4 技术要求****4.1 原料要求**

4.1.1 食用猪血来源应从来自非疫区的健康生猪，经兽医按照 GB/T 17996 规定宰前和宰后检疫合格，其所采集的新鲜猪血。

4.1.2 食用猪血采用高频低电流的电击晕和空心刀抽血采集工艺，采集工艺的卫生应符合兽医卫生、食品安全管理规定要求和企业制定的工艺规程。

4.1.3 食用猪血感官性状应符合食品安全要求，无毒、无害；应符合应有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官形状。

4.1.4 采血时应应对采血工具容器进行消毒，采血过程中注意清洁卫生，防止原料血在采集过程中受到污染。

**4.2 辅料要求：**

- a) 食用盐应符合 GB 5461 规定；
- b) 水应符合 GB 5749 规定；
- c) 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定

**4.3 感官指标**

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

| 项 目  | 指 标                 | 方法    |
|------|---------------------|-------|
| 外观   | 无破损，无变形，封口严实        | 目测    |
| 色泽   | 红棕色，滑润有光泽。          | 目测    |
| 气味   | 有食用猪血特有“血腥”气味，无异味。  | 嗅觉检测  |
| 组织状态 | 无碎块、有弹性、质地柔软，允许有气孔。 | 手触、目测 |
| 杂质   | 不得有猪毛及肉眼可见外来杂质。     | 目测    |

**4.4 理化指标**

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目                      | 指 标  | 方法           |
|--------------------------|------|--------------|
| 水分 % $\leq$              | 95   | GB 5009.3    |
| 蛋白质 % $\geq$             | 4    | GB 5009.5    |
| 铅 (Pb) mg/kg $\leq$      | 0.5  | GB 5009.12   |
| 总砷 mg/kg $\leq$          | 0.5  | GB/T 5009.11 |
| 镉 mg/kg $\leq$           | 0.1  | GB/T 5009.15 |
| 总汞 (以 Hg 计) mg/kg $\leq$ | 0.05 | GB/T 5009.17 |

#### 4.5 微生物指标

微生物应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

| 项 目                     | 指 标               | 方法                                     |
|-------------------------|-------------------|----------------------------------------|
| 菌落总数, cfu/g $\leq$      | $4.0 \times 10^6$ | GB 4789.2                              |
| 大肠菌群, MPN/g $\leq$      | 75                | GB 4789.3                              |
| 致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出              | GB 4789.4;<br>GB 4789.5;<br>GB 4789.10 |

#### 4.6 规格与净含量

4.6.1 规格为净含量 300g 定量包装。

4.6.2 净含量允差按国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关要求。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.3 禁止添加食品添加剂以外的化学物质。

#### 6 检验方法及规则

##### 6.1 净含量检验:

按 JJF 1070 的规定检验。

##### 6.2 组批

同一天生产包装的猪血为一个检验组批。

##### 6.3 出厂检验

### 6.3.1 出厂检验

出厂检测项目为感官、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 6.3.2 出厂检验项目、检验频次及抽样方法

6.3.2.1 感官检验：按本表 1 批批检验，随机抽取 1%。

6.3.2.2 理化检验：按表 2 每月应不少于一次水分、蛋白质检验，同批随机抽样取不少于 6 个包装单元，等量分成检验试样和备检样。

6.3.2.3 微生物检验：按表 3 每 10d 应不少于一次菌落总数、大肠菌群检验，同批随机抽样取不少于 6 个包装单元，等量分成检验试样和备检样。

6.3.2.4 净含量检验：每批随机抽取，样品数量按 JJF 1070 的规定。

### 6.3.3 判定

6.3.3.1 感官、微生物指标有一项不合格判抽检检验不合格。

6.3.3.2 理化指标不合格，应重新抽取 2 倍样品进行复验一次，以复验结果为准。

6.3.3.3 净含量不合格，应在所抽样本中抽取 2 倍样品进行复验一次，以复验结果为准。

### 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时为每年 1 次，样本数为该批次中抽取 6 件，等量分成检验试样和备检样。

6.4.2 有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 更新工艺可能影响质量或长期停产再恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家政府部门及市有关主管部门提出要求时。

6.4.3 检验项目为本标准中规定检验的全部项目。

6.4.4 判定原则

按本标准 5.3.3 的规定执行。

## 7 标识、包装、贮存、运输

### 7.1 标识

包装标识应符合 GB 7718 规定，塑料盒封口上标识内容应包括产品名称、配料表、生产厂家名称和地址、生产日期、保质期、贮存条件、产品标准号。产品标签上的营养成分标识应符合 GB 28050 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 塑料盒、包装材料应符合 GB 4806.7 规定。

7.2.2 包装用容器应清洁卫生，防止有毒有害物污染。

7.2.2 产品包装为塑料盒装封口，封口应牢固。

### 7.3 贮存

盒装食用猪血产品应置于冷藏的环境中（0℃~4℃）贮存与销售。

#### 7.4 运输

- 7.4.1 运输工具采用符合食品卫生要求的保温性能良好的专用冷藏车（0℃~7℃），车内应清洁卫生。
- 7.4.2 产品不得与不洁物品及有毒有害物质、不得与有对产品发生不良影响的物品混装。
- 7.4.3 产品应装入成品专用周转箱或纸箱内，轻装、轻卸、防止产品压坏破碎。

#### 8 保质期

符合 7.3、7.4 条件下保质期为 5d。

---