Q/ZDS

正大食品遂宁有限公司企业标准

Q/ZDS0001S-2026

替代Q/ZDS0001S-2021

食用畜禽血制品（血旺）

2026-01-01 发布　　2026-01-08 实施

正大食品遂宁有限公司 发布

前言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/ZDS0001-2021《食品畜禽血制品（血旺）》 。

本标准与 Q/ZDS0001-2021 相比，主要变化如下：

——修改了术语和定义

——修改了污染物限量

食用畜禽血产品（血旺）

1 范围

本文规定了食用畜禽血产品（血旺）的术语和定义、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以一种或多种畜禽血为原料，辅以水、食用盐、食品添加剂，经配料、脱气、灌装封口、高温杀菌工艺等制成的畜禽血制品（血旺）。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件、仅所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）适用于本文件。

GB/T 191　包装储运图示标志

GB 2707　食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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》

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 畜禽血

取自经检疫合格的畜禽，屠宰时采集的新鲜畜禽血，应无污物、无杂质。

4.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定

4.4.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.4.3 食品添加剂

应符合 GB2760 的规定。

4.2 感官指标

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，色泽基本一致，有光泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光 线下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋、气味	具有产品固有的气味、滋味，无异味	
状态	呈凝固状、外形完整柔嫩，有弹性，允许有气孔，无正常视力 可见外来异物，无焦斑和霉斑。	

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	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	3	GB 5009.5

4.4 污染物限量

铅应符合表 3 的规定，其余污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

表 3 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.25	GB 5990.12

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方法[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.2
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.3

4.6 食品添加剂

应该符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定进行。

4.8 致病菌限量

应符合 GB 29921 的要求

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一品种、同一种规格、同一天生产包装的产品为一批。

5.2 抽样方法和抽样数量

抽样方法：从每批产品中随机抽取样品，抽取的样品分两份，一份用作检验，一份留样保存复检用。

抽样数量：随机从 3-5 件产品中抽取 4-6 盒。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方可出厂，出厂检验项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

本文件 4.2-4.7 为型式检验项目，型式检验应每年至少一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a）新产品投产前；

b）原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变、可能影响产品质量安全时：

c）连续停产半年及以上，再恢复生产时；

d)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e)国家监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判断规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规 定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签、标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.2 包装

预包装产品应符合食品包装材料卫生标准及管理要求，封装应严密，不应泄漏。

6.3 运输

6.3.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免暴曝晒、雨淋、受潮、受冻,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

6.4.1 应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，不应露天存放。

6.4.2 不应与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存。

6.4.3 应离地离墙存放，并有防鼠、防尘设施。