



中华人民共和国国家标准

GB ××××—××××

食品安全国家标准 食用畜禽血制品 (征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准
食用畜禽血制品

1 范围

本标准适用于以单一畜禽血液为原料制成的食用畜禽血制品，如鸭血、猪血、牛血、羊血、鸡血、鹅血等制品。
本标准不适用于将食用畜禽血液经生物化学降解、物理干燥处理等工艺技术制成的产品。

2 术语和定义

2.1 食用畜禽血制品

以单一畜禽血液为原料，添加或不添加水、食品添加剂、调味料、香辛料等辅料，经过搅拌、过滤、成型、包装、灭菌等工艺制成的即食或非即食包装食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 血液原料应来自于经检验检疫合格的健康畜禽，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.2 血液原料收集应符合《食品安全国家标准 食用畜禽副产品加工卫生规范》的要求。
- 3.1.3 其他辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽；色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其切面色泽和状态，闻其气味。 即食食用畜禽血制品用温水漱口后，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，质地紧实，有弹性，允许有气孔，无正常视力可见外来异物和霉斑	

3.3 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
蛋白质/ (g/100g) $\geq$	4.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中肉制品的规定。

3.5.2 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 其他

4.1 产品标签应注明即食或非即食。

4.2 产品名称应明确原料来源的畜禽种类。