

猪血豆腐

Edible pig blood Tofu

2019- 9-25 发布

2019 - 10 - 01 实施

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由上海市农业科学院提出。

本标准由中国畜产品加工研究会归口。

本标准起草单位：上海市农业科学院、云南牧粮畜牧发展有限公司、温氏食品集团股份有限公司、光明食品(集团)有限公司、浙江青莲食品股份有限公司、上海市肉类行业协会。

本标准起草人：谈永松、张莺莺、王蓓蓓、徐大达、曹建国、涂尾龙、王洪洋、吴华莉、王利荣、吴珍芳、蔡更元、邹广彬、戴美娟、郁麟驹。

本标准为首次发布。

使用本标准应征得发布单位同意。

猪血豆腐

1 范围

本标准规定了猪血豆腐的术语和定义，技术要求，包装与标识，贮存、运输和销售，检验规则。本标准适用于猪血豆腐的生产和销售要求。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.10 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
NY/T 2534 生鲜畜禽肉冷链物流技术规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

猪血豆腐 Edible pig blood Tofu

以生猪屠宰时采集的新鲜无污染猪血为原料，通过灌装、凝固、包装、加热灭菌等工艺制作成的预包装非即食猪血产品，南方俗称血旺，北方俗称猪血豆腐。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 猪血原料

原料应来自非疫区的健康生猪，经宰前、宰后检验检疫及药物残留检验合格，通过真空抽血工艺采集，获得的无污染新鲜猪血。

4.1.2 辅料

4.1.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.1.2 用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.1.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.1.1.4 其他配料应符合食品安全国家标准相关规定。

4.2 原料采集技术规范

采集过程应符合GB 12694的规定，采血时应应对采血工具容器进行消毒，采血过程应保持清洁卫生，避免原料血在采集过程中受到污染。

4.3 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	颜色呈褐红、均匀，有光泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下通过目测和手触观察色泽、组织状态和杂质，闻其气味。煮熟后品其滋味，品尝前用温水漱口。
气味	具有猪血豆腐应有的气味，无异味	
口感	细腻而爽滑	
组织状态	呈凝固块状，质地紧实，有弹性，允许有气孔	
杂质	无肉眼可见外来异物	

4.4 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
水分/（g/100g）	≤	95.0	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥	4.0	GB 5009.5
挥发性盐基氮/（g/100g）	≤	12	GB 5009.228

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	1	3 MPN/g	5 MPN/g	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合表 4 的规定。其他污染物限量按 GB 2762 的规定执行，并按 GB 2760 的规定方法测定。

表 4 污染物限量指标

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
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
亚硝酸钠残留量	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.33
其他污染物限量	按 GB 2762 的规定执行	按 GB 2760 的规定方法测定

4.7 药物残留限量

应符合相关食品安全国家标准和农业部公告。

5 包装与标识

5.1 包装

通过包装应使猪血豆腐与空气隔离，包装材料应符合 GB 4806.7 规定。应根据需要采用不同容量的定量预包装。

5.2 净含量

计量允差应符合 JJF 1070 的规定。

5.3 标识

产品标识应符合 GB 7718 的规定。

6 贮存、运输和销售

贮存和运输应符合 NY/T 2534 贮存和运输中的规定。销售卫生控制应符合 GB 20799 中的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 应按国家规定进行兽医卫生检验，并按照本标准规定检验产品质量，出具检验合格证后方可出厂。

7.1.2 每一生产日期分为若干批次，每批次随机抽样进行感官检验。

7.1.3 色泽、气味、组织状态、杂质项目随机抽样检验，同批同质随机抽取 5 件。

7.1.4 口感项目，样本数为该批次的1‰。

7.1.5 规格（净含量）检验项目按JJF 1070。

7.2 定期抽检

7.2.1 微生物限量中大肠菌群指标，每月抽检不少于1次，致病菌每半年抽检不少于1次，样本数为该批次的1‰。

7.2.2 理化指标中水分、蛋白质和挥发性盐基氮，每10天抽检不少于1次，样本数为该批次的1‰。

7.2.3 污染物限量、药物残留限量指标，每10天抽检不少于1次，样本数为该批次的1‰。

7.2.4 食品添加剂，每3个月定期抽检1次，样本数5件。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每年至少一次，样本数为该批次的1‰。

7.3.2 有下列情况之一者，应进行型式检验：

- 更新工艺可能影响质量或长期停产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量检验机构及市有关主管部门提出要求时。

7.3.3 检验项目为本标准规定的所有项目。

7.4 取样方法

按GB 4789.1的规定执行。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准要求的产品，判为合格品。

7.5.2 微生物指标检验不符合本标准要求，不得复检，判该批产品为不合格品。

7.5.3 其他指标如有一项以上（含一项）不合格，应在所抽样批次中抽取2倍样品进行复检，以复检结果为准，复检后仍不符合本标准要求则判该批次产品为不合格品。