企业产品标准编制说明

<table>
<tr><td>标准名称</td><td>食用猪血</td><td>标准编号</td><td>Q/SHAS0001S-2021</td></tr>
<tr><td>公司名称</td><td colspan="3">上海爱森食品加工有限公司</td></tr>
<tr><td>编制人员</td><td colspan="3">胡景宏、王卓英、李蕾</td></tr>
<tr><td>标准制定的背景和必要性</td><td colspan="3">本标准为 2012 年制订，本次为第三次修订。本标准修改主要是基于优化生产工艺，由原来的先蒸煮再封口改为先封口后蒸煮；增加了高汤成分，使终产品口感更鲜嫩。</td></tr>
<tr><td>现行国家标准、行业标准的执行情况</td><td colspan="3">目前无国家标准、行业标准</td></tr>
<tr><td>确定主要技术指标、试验方法和检验规则的目的和依据</td><td colspan="3">1、感官指标
<table>
<tr><td>项　　目</td><td>指　　标</td><td>检验方法</td></tr>
<tr><td>外观</td><td>无破损，无变形，封口严实</td><td>目测</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>红棕色，滑润有光泽。</td><td>目测</td></tr>
<tr><td>气味</td><td>有食用猪血特有“血腥”气味，无异味。</td><td>嗅觉检测</td></tr>
<tr><td>口感</td><td>细腻而滑爽</td><td>煮熟后品其滋味，品尝前用温水漱口</td></tr>
<tr><td>组织状态</td><td>无碎块、有弹性、质地柔软，允许有气孔。</td><td>目测、手触</td></tr>
<tr><td>杂质</td><td>不得有猪毛及肉眼可见外来杂质。</td><td>目测</td></tr>
</table>
2、理化指标
<table>
<tr><td>项　　目</td><td>指　　标</td><td>方法</td></tr>
<tr><td>水分　　%　　≤</td><td>95</td><td>GB 5009.3</td></tr>
<tr><td>蛋白质　　%　　≥</td><td>4</td><td>GB 5009.5</td></tr>
<tr><td>铅（以 Pb 计）　mg/kg　　≤</td><td>0.5</td><td>GB 5009.12</td></tr>
<tr><td>总砷（以 As 计）mg/kg　　≤</td><td>0.5</td><td>GB 5009.11</td></tr>
<tr><td>镉（Cd）　　mg/kg　　≤</td><td>0.1</td><td>GB 5009.15</td></tr>
<tr><td>铬（以 Cr 计）　mg/kg　　≤</td><td>1.0</td><td>GB 5009.123</td></tr>
<tr><td>N-二甲基亚硝μg/kg　　≤</td><td>3.0</td><td>GB 5009.26</td></tr>
</table>
3、微生物指标
<table>
<tr><td rowspan="2">项　　目</td><td colspan="4">指　　标</td><td rowspan="2">方法</td></tr>
<tr><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr>
<tr><td>沙门氏菌</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td><td>GB 4789.4</td></tr>
<tr><td>金黄色葡萄球菌,CFU/g</td><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>GB 4789.10</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

主要的参考标准和文献	相关的国内标准有《猪血豆腐》（T/CAAPP 001-2019）、《食品安全地方标准 食用畜禽血制品》（DBS 41/011-2016）等，生产这类产品的企业有各自的企业标准。 国外由于很多国家、民族不食用畜禽血，没有查到相关标准。
其它需要说明的事项	血制品虽按食品生产许可分类归为其它熟肉制品，但为了保持原有猪血的鲜嫩，本品仍需要消费者熟制后使用。

注：相关栏目填写不下时，可附页