

附件 2

DBS 43

湖 南 省 地 方 标 准

DBS43/012—2022

食品安全地方标准 猪血丸子

2022-08-24 发布

2023-02-24 实施

湖南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DB43/346-2007《猪血丸子》。

本标准与 DB43/346-2007 相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“湖南省食品安全地方标准 猪血丸子”；
- 删除规范性引用文件；
- 修改了“范围”；
- 修改了“术语和定义”；
- 修改了“感官要求”和“检验方法”；
- 修改了理化指标“水分”和“食盐”；
- 删除了理化指标“脂肪、酸价”；
- 增加了理化指标“过氧化值”；
- 删除了微生物指标。

食品安全地方标准 猪血丸子

1 范围

本标准适用于非即食猪血丸子。

2 术语和定义

2.1 猪血丸子

以大豆或豆腐为主要原料，鲜冻猪肉、新鲜猪血、食用盐、香辛料（罂粟除外）等为辅料，添加食品添加剂，经预处理、混合、成型、晾干、熏烤等工艺加工而成的未熟制的非发酵豆制品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原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	取适量试样切片，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态，闻其气味。将试样洗净熟制，品其滋味。
状态	具有产品应有的形状，无霉变，无正常视力可见外来杂质。	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

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	要求	检验方法
水分/（g/100g） ≤	50	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/（g/100g） ≤	5.0	GB 5009.44
蛋白质/（g/100g） ≥	18.0	GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.5	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.3	GB 5009.12
苯并[a]芘 / μg/kg	5.0	GB 5009.27

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 贮存

散装产品应贮存 0℃~15℃条件下，真空包装产品应贮存在 0℃~25℃条件下。
