

团体标准

T/CAAA 016—2019

食用驼血制品（血豆腐）

Edible camel blood products (blood tofu)

2019-01-07 发布

2019-01-07 实施

中国畜牧业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国畜牧业协会提出并归口。

本标准起草单位：内蒙古骆驼研究院、内蒙古农业大学、内蒙古东汇生物科技有限公司。

本标准主要起草人：斯仁达来、郭富城、明亮、伊丽、何静、海勒、吉日本图。

食用驼血制品（血豆腐）

1 范围

本标准规定了食用驼血制品（血豆腐）的技术要求。

本标准适用于食用驼血制品（血豆腐）的生产。

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	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品中污染物限量
GB 4789.1	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 5009.3	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品中蛋白质的测定
GB 29921	食品中致病菌限量

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 骆驼血

应是健康骆驼，经宰前宰后检验和药物残留检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜骆驼血。采集后的骆驼血存放温度为 0℃～10℃，储存时间不得超过 6 小时。

3.1.2 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	红棕色，有光泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	稍有铁腥味，无异味	
状态	呈凝固状，有弹性，允许有气孔，无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/g/100g $\leq$	95	GB 5009.3
蛋白质/g/100g $\geq$	4	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量

应符合 GB 29921 的要求。

3.5.2 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 兽药残留

应符合相应的安全标准和有关规定。