

附件 5

ICS 67.120

CCS B45

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXXX—XXXX

## 食用禽血

Edible poultry blood

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

# 食用禽血

## 1 范围

本文件规定了食用禽血生产的基本要求、收集要求、冷却、灌装和冷冻要求、产品质量要求、检验规则以及标志、标签、包装、贮存及运输等要求。

本文件适用于以检验检疫合格的鸡、鸭、鹅等为原料来源的家禽血液，经血液收集（抗凝、过滤）、冷却、灌装或冷冻等工艺制成的食用禽血。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定  
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范  
NY/T 3224 畜禽屠宰术语  
NY/T 3471 畜禽血液收集技术规范  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

NY/T 3224-2018界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **抗凝 anticoagulation**

家禽宰杀放血后，在血液中及时加入抗凝剂，防止其凝固的处理方式。

### 3.2

#### **口腔放血 mouth bleeding**

在口腔内割断颈静脉和桥状静脉的宰杀方法。

## 4 基本要求

4.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

## 5 收集要求

5.1 家禽采用口腔放血，收集过程应符合 NY/T 3471 的要求。

5.2 血液离体后应在 1 分钟之内抗凝。

5.3 经抗凝的血液应采用 40~80 目数的过滤器具分级过滤，除去凝结血块；过滤器具使用前应进行清洗消毒，并符合 GB 12694 的相关规定，血液接触面应使用 304 食品级不锈钢材质。

5.4 从放血至完成过滤的时间应不超过 1 h。

## 6 冷却、灌装和冷冻要求

6.1 加工冷却食用禽血时，经过滤的血液应在 30 min 内冷却至 0-4℃ 的范围内。

6.2 加工冷冻食用禽血时，将冷却灌装后的食用禽血在 3 h 内冷冻至中心温度-18℃ 以下。

6.3 冷却和灌装过程中应不停搅拌，防止分层，灌装应在洁净区。

## 7 产品质量要求

### 7.1 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	呈均匀的鲜红色，有光泽	取适量试样置于洁净的透明烧杯（或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。冷冻试样按推荐食用方法解冻后应及时进行检验。
状态	呈粘稠状，无凝块和沉淀，无正常视力可见外来异物。	
气味	具有产品应有的血腥味，无异味	

### 7.2 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）	≤90	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥10	GB 5009.5
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤15	GB 5009.228

### 7.3 安全指标

安全指标应符合食品安全国家相关标准的规定。

### 7.4 净含量要求

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法应按照JJF 1070的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以单一禽品种血液原料、同工艺条件、同一生产线、同一日生产的包装完好的同一类产品为一个批次。

### 8.2 抽样

8.2.1 随机抽取同一批次产品应不少于 3 包，总量应不少于 1 kg。

8.2.2 样品的抽取应采用清洁、干燥的取样工具，每个包装等量取样。将抽取的样品迅速混匀，平均分装于2个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存备查。

### 8.3 出厂检验

感官要求和净含量要求应符合本文件 7.1 和 7.4 的规定，水分含量要求应符合 7.2 的规定后方可出厂。

### 8.4 型式检验

本文件7.1~7.4规定的所有项目为型式检验项目。企业正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产工艺及设备有重大变更时；
- b) 所用原料有重大变化时；
- c) 停产3个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关主管部门提出要求时。

### 8.5 判定规则

以本文件的有关检验方法和要求为依据。如果检验结果中有指标不符合本文件要求时，应重新自同批产品中抽取2倍量样品进行复检，复检结果仍有不合格项时，则判定该批产品不合格。

## 9 标志、标签、包装、贮存及运输

9.1 包装标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装、贮存及运输应符合 GB 14881、GB 31605 等标准，-18℃以下冷冻保存，温差±1℃。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令2023年第70号）
-

# 农业行业标准《食用禽血》（征求意见稿）

## 编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

血液是禽屠宰加工的主要副产物之一，通常禽血液总量占禽体质量的 6%-8%，我国是禽产品生产和消费大国，年产禽血液总量达 230 万吨以上，禽血液资源极其丰富。禽血液中蛋白质含量约为 13%，必需氨基酸总量远高于人乳和全蛋，是一种优质蛋白质来源，同时还富含血红素铁，可有效改善缺铁性贫血。将禽血液开发成食品，具有经济、环保与营养健康等多重效益。

然而，禽血生产存在加工厂房脏乱、环境卫生恶劣、原料污染严重、掺假勾兑、滥用食品添加剂等食品安全问题，令消费者忧心。现行标准主要针对血液收集过程、血液动物源性测定、兽药残留测定以及熟制血制品质量控制，对于食用禽血要求缺少感官要求、理化指标、安全指标和净含量要求等客观性指标，且对收集、冷却、灌装和冷冻放血、检验、标志、标签、包装、贮存及运输等生产环节缺少规范，不能实现禽血加工全过程质量控制，急需制定相应的产品标准。

本任务来自农业农村部 2024 年农业国家和行业标准制修订项目（任务编号：NYB-24330），由南京黄教授食品科技有限公司和南京农业大学等单位承担制定。建立起食用禽血产品标准，为食用禽血行业规范化、标准化生产提供指导，拟解决目前国内外屠宰加工生产中尚无相关标准实现食用禽血全过程卫生质量控制的问题，为禽血制品提供卫生安全性更高的优质加工原料，促进禽血制品品质提升。

#### （二）起草单位

##### 1、主要参加单位

本标准主要起草单位为南京黄教授食品科技有限公司、南京农业大学。

##### 2、主要成员

略。

#### （三）主要工作过程

## 1、起草阶段 — 召开标准启动会议

2024年06月21日，由南京黄教授食品科技有限公司牵头组成的《食用禽血》农业行业标准起草组，通过线上线下结合的方式召开了标准研讨会和起草工作启动会议。主要内容为：①成立起草工作组，初步明确起草单位和人员各自的职责分工；②提出、讨论、确定了《食用禽血》标准框架和内容编制提纲；③提出了编写工作要求和进度，要求一是严格按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的规定进行编写；二是根据制定标准工作有关要求，制定了“四会”和“五稿”工作进度和流程（“四会”即“标准启动会”、“征求意见稿讨论会”、“预审查会”和“专家审定会”；“五稿”即“工作组讨论稿”、“征求意见稿”、“送审讨论稿”、“送审稿”及“报批稿”）。起草组调研了蒙城强英食品有限公司、山东中新食品集团有限公司、河南华樱生物科技股份有限公司和山东超越食品有限公司等食用禽血生产企业，采集了大量食用禽血产品数据，确定标准所需的具体收集流程和具体产品质量要求。2024年07月31日，标准起草组按计划规定的时间形成了农业行业标准《食用禽血》工作组讨论稿。

## 2、征求意见阶段 — 全国屠宰加工标准化技术委员会和企事业单位

2024年8月，标准起草组将工作组讨论稿分发参加单位和部分禽血生产企业和禽血质量检测企业定向征求意见，根据收集到的意见进行了修改完善。2024年9月10日，标准起草组组织召开征求意见稿审查会，进一步完善了标准文本，形成征求意见稿报送至全国屠宰加工标准化技术委员会，公开征求意见。

## 二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

### （一）编写原则

本标准的制定遵循以下二个原则：

一是严格按照GB/T 1.1—2020规则起草，遵循“协调性、适应性、一致性、规范性”原则，尽量与家禽屠宰通行标准接轨，强化标准的可操作性。

二是注重“科学性、先进性、实用性”原则。在参考或借鉴国内外法规、标准和有关文献资料的基础上，根据禽血生产加工企业现场考察、调研情况和研究工作，科学地确定标准体系框架，并对其操作条文逐条进行详细的说明。禽血已在国内外传统烹饪和食品工业中得到应用，因此标准在制定过程中参考或借鉴了国际组织及发达国家相关标准或经验，达到与国际接轨，具有先进性。本标准制定与我国现行有关法律、法规协调一致，便于落实。

三是以确保食品安全质量和消费者健康为导向，促进禽血质量鉴定规范化，降低安全风险

险；立足我国禽血加工技术实际水平，兼顾行业未来发展趋势和市场需求，设定质量检测参数指标，提高禽血制品卫生安全质量水平；通过对屠宰加工现场控制食用禽血质量提供有效指导，带动屠宰加工行业技术创新和进步，提高经济和社会效益。

## **（二）主要内容的依据**

### **1、国、内外标准现状**

目前我国尚未颁布国家或行业标准《食用禽血》。本标准在起草编制的过程中参考了GB/T 191《包装储运图示标志》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31650《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、NY/T 3471《畜禽血液收集技术规范》等，还参考了国内、外食用禽血加工企业的调研资料和有关文献资料以及工作组调查和研究的数据。

### **2、关于标准条文的确定与说明，具体如下：**

#### **前言**

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本标准起草单位：略。

本标准主要起草人：略。

#### **制定理由：**

根据标准编写具体规范提出和归口单位编写。

标准名称：《食用禽血》

同农业农村部下达任务《畜禽血液收集技术规范》系列标准名称保持一致，具有统一性、系统性、协调性，这样不仅规范标准名称，而且方便查询。

### **1 范围**

本文件规定了食用禽血生产的基本要求、收集要求、冷却、灌装和冷冻要求、产品质量要求、检验规则以及标志、标签、包装、贮存及运输等要求。

本文件适用于以检验检疫合格的鸡、鸭、鹅等为原料来源的家禽血液，经血液收集（抗凝、过滤）、冷却、灌装或冷冻等工艺制成的食用禽血。

#### **制定理由：**

按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写“范围”引导语。

本条对标准主要内容及总体要求以及其适用范围做出了规定。标准确立了食用禽血质量标准，对食用禽血基本要求、收集要求、冷却、灌装和冷冻要求、产品质量要求（含感官要求、理化指标、安全指标、净含量要求）、检验规则以及标志、标签、包装、贮存及运输等阶段的操作指示，描述了各阶段操作的追溯方法。食用禽血原料选择经检验检疫合格的健康家禽，加工过程要求保证了新鲜禽血质量，同时对于后续质量要求、储存和运输环节的规定，保证了食用禽血加工工序的完整性。

#### **2 规范性引用文件**

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

NY/T 3471 畜禽血液收集技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

#### **制定理由：**

按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》确定本文件的引导语和规范性引用文件原则。

本条列出了标准正文中引用的其他相关标准和文件。主要包括屠宰行业的通用标准和一些基础性标准。

### 3 术语和定义

NY/T 3224-2018界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

抗凝 anticoagulation

家禽宰杀放血后，在血液中及时加入抗凝剂，防止其凝固的处理方式。

#### 3.2

口腔放血 mouth bleeding

在口腔内割断颈静脉和桥状静脉的宰杀方法。

#### 制定理由：

本标准中的术语及其定义是参考国内、外屠宰加工技术资料，结合我国禽血生产加工企业生产实际与研究现状，经业内专家、编制起草组成员反复讨论、生产现场实地考察、调研和验证，并广泛征求禽血生产加工企业的意见，结合业内专家建议后形成的。

本条文参考 NY/T 3471《畜禽血液收集技术规范》的规定，保持了与禽血相关标准的统一性和一致性。采纳部分单位专家的征求意见和标准预审查会、审查会的专家意见，经起草组多次反复讨论，并根据禽血生产加工企业的实际情况，明确了以下术语和定义。

(1) 口腔放血：来源：NY/T 3224-2018，5.3.4。

### 4 基本要求

4.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

#### 制定理由：

本条对食用禽血加工用水和食品添加剂做出了规定。加工用水和食品添加剂是保证后续禽血质量的关键一步，因此对其要求的确定有利于控制新鲜禽血原料质量。

根据家禽检疫企业实际操作工艺，需要将加工用水和食品添加剂含量进行确定，有利于避免对后续产品加工等的质量不良影响，是禽血加工企业的实际工艺卫生规范需要，同时参

考 GB 5749 《生活饮用水卫生标准》和 GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

## 5. 收集要求

5.1 家禽采用口腔放血，收集过程应符合 NY/T 3471 的要求。

5.2 血液离体后应在 1 分钟之内抗凝。

5.3 经抗凝的血液应采用 40~80 目数的过滤器具分级过滤，除去凝结血块；过滤器具使用前应进行清洗消毒，并符合 GB 12694 的相关规定，血液接触面应使用 304 食品级不锈钢材质。

5.4 从放血至完成过滤的时间应不超过 1 h。

### 制定理由：

以上是对收集要求的规定。

收集过程应与 NY/T 3471《畜禽血液收集技术规范》之 5 相符合，血液收集容器、设备使用前应充分清洗消毒，水、羽毛、食糜等不得进入收集的血液，是保证产品质量的重要措施。口腔放血是在口腔内割断颈静脉和桥状静脉的宰杀方法，此方法使禽血液快速流出且不破坏气管和食管，保证血液干净无污染。

血液离体后与适量食品添加剂混合以完成抗凝。收集的血液经分级过滤后，筛网目数在 40 目到 80 目之间，能有效去除禽血中的较大颗粒和杂质，确保纯净度符合加工要求。从放血至完成过滤的时间应不超过 1 h，保证血液的新鲜度。304 不锈钢符合 GB 4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》的规定，可用于与食品接触的设备、器具。

## 6. 冷却、灌装和冷冻要求

6.1 加工冷却食用禽血时，经过滤的血液应在 30 min 内冷却至 0~4℃ 范围内。

6.2 加工冷冻食用禽血时，将冷却灌装后的食用禽血在 3 h 内冷冻至中心温度-18℃ 以下。

6.3 冷却和灌装过程中应不停搅拌，防止分层，灌装应在洁净区。

### 制定理由：

加工冷却食用禽血过程应与 NY/T 3471-2019《畜禽血液收集技术规范》之 8 相符合，经过滤的血液应在 30 min 内冷却至 0~4℃，以保证其颜色鲜亮。控制冷却温度是控制禽血微生物含量，是保证其质量的重要措施。

根据正常鲜禽血实际生产情况，3 h 内需完全冻好产品且中心温度在-18℃ 以下并保存，

能更好保证产品质量，在规定保质期内禽血产品更稳定。冷冻时间过久会造成，禽血在冷冻环境中无法快速达到冰点，容易造成禽血上下分层，产品在实际调配使用中容易出现凝固型差，轻微絮状物等情况；缩短冷冻时间（如速冻温度控制在-30℃以下，速冻时间 3 小时以内），快速达到-18℃以下能够有效抑制细胞内大多微生物滋生，减少细胞内水分结晶的速度，产品能更好保存，不会缩短产品保质期。

## 7. 产品质量要求

### 7.1 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈均匀的鲜红色，有光泽	取适量试样置于洁净的透明烧杯（或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。冷冻试样按推荐食用方法解冻后应及时进行检验。
状态	呈粘稠状，无凝块和沉淀，无正常视力可见外来异物	
气味	具有产品应有的血腥味，无异味	

### 7.2 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	检测方法
水分/（g/100g）	≤90	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥10	GB 5009.5
挥发性盐基氮（mg/100g）	≤15	GB 5009.228

### 7.3 安全指标

安全指标应符合食品安全国家相关标准的规定。

### 7.4 净含量要求

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法应按照JJF 1070的规定执行。

### 制 定 理 由：

根据禽血工艺操作实际情况，禽血制品感官要求应满足消费者要求。色泽呈均匀的鲜红色，有光泽；状态呈粘稠状，无凝块和沉淀，无正常视力可见外来异物；气味具有产品应有的血腥味，无异味。

理化指标中，在正常加工禽血产品时，会加入调味品或添加剂，占用一部分空间，蛋白只有 10%，水分占 90%。对禽血进行理化指标测定主要目的是防掺水保证固形物，所以主要测定水分含量和蛋白质含量。挥发性盐基氮/（mg/100g）应符合 GB 5009.228 的规定。

符合规定的安全指标可保证禽血食用安全质量。控制净含量要求可为禽血检测中抽样做准备，使禽血样品均匀，提高检验效率。

## 8. 检验规则

### 8.1 组批

以单一禽品种血液原料、同工艺条件、同一生产线、同一日生产的包装完好的同一类产品为一个批次。

### 8.2 抽样

8.2.1 随机抽取同一批次产品应不少于 3 包，总量应不少于 1 kg。

8.2.2 样品的抽取应采用清洁、干燥的取样工具，每个包装等量取样。将抽取的样品迅速混匀，平均分装于 2 个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存备查。

### 8.3 出厂检验

感官要求和净含量要求应符合本文件 7.1 和 7.4 的规定，水分含量要求应符合 7.2 的规定后方可出厂。

### 8.4 型式检验

本文件 7.1~7.4 规定的所有项目为型式检验项目。企业正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产工艺及设备有重大变更时；
- b) 所用原料有重大变化时；
- c) 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关主管部分提出要求时。

### 8.5 判定规则

以本文件的有关检验方法和要求为依据。如果检验结果中有指标不符合本文件要求时，应重新自同批产品中抽取 2 倍量样品进行复检，复检结果仍有不合格项时，则判定该批产品不合格。

#### **制定理由：**

检验规则主要根据实际检验方法与相关要求为依据。检验规则是禽血流入市场前的关键保障，通过检验可保证同批次禽血质量。且设有复检规则，确保禽血质量准确性，排除偶然因素。参考实际生产过程，采用连续化屠宰，将一天生产的禽血作为同一批次。出厂检验侧重于感官、净含量和水分含量要求。

#### **9. 标志、标签、包装、贮存及运输**

9.1 产品标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装、贮存及运输应符合 GB 14881、GB 31605 的规定。-18℃以下冷冻保存，温差±1℃。

#### **制定理由：**

标志、标签、包装参照国家 GB/T 191《包装储运图示标志》、GB 7718《预包装食品标签通则》、GB/T 14881《食品生产通用卫生规范》相关标准要求制定。包装不仅起到保护产品、预防污染的作用，而且好的包装对产品能起到提升档次和品位的效果，因此按照国家相关标准规定规范了禽血产品的包装。由于当前市场包装材质品种繁多，各企业使用不一，产品的包装材料应符合相关的标准，不做统一要求。禽血产品储存、运输参照 GB 31605《食品冷链物流卫生规范》等相关标准要求制定。冷冻保存温度参照 GB 20799-2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》要求。

### **三、主要试验或验证的分析、综述报告、技术经济论证，预期的经济效果**

#### **（一）主要试验或验证的分析、综述报告**

无。

#### **（二）技术经济论证与预期经济效果**

2023年，我国家禽出栏量为168.2亿只，产禽血约252万吨，目前新鲜禽血市场平均批发价为15元/500g，若全部制作食用禽血，价值约为756亿元人民币。但由于目前缺少标准规范，劣质和掺假禽血时有发生，造成禽血市场价格混乱，消费量有限，大部分的禽血用于制作低值的血粉、血豆腐等产品，甚至直接排放造成污染。通过实施本标准，可规范禽血市场，提高产品质量，促进禽血消费和增值，扩大优质动物蛋白供给，促进禽产业链提质增效，将带来良好的经济和社会效益。

### **四、采用国际标准和国外先进标准的程度**

本标准同时兼顾了我国禽血生产加工企业不同地域、不同种类、不同规模、不同生产工艺的现状和生产操作实际情况，注重与其他禽类产品及有关现行法律法规的衔接。

## 五、以国际标准为基础的起草情况

国际上未制定相关禽血的标准，本标准不涉及采用国际标准。

## 六、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本标准在现行法律法规的框架内起草，引用或参照相关法律法规的有关规定，与现行法律法规没有矛盾或冲突。本标准的内容涉及下列现行国家强制性和推荐性标准：GB/T 191《包装储运图示标志》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》、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 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31605《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、NY/T 3224《畜禽屠宰术语》、NY/T 3471《畜禽血液收集技术规范》等标准规范并依据相关标准规范。根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》制定，确保了本标准在发布后符合现行有关法律、法规和国家标准要求。

## 七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

## 八、涉及专利的有关说明

无。

## 九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

随着我国食用禽血产业的不断发展扩大，生产高品质的禽血制品已为企业所广泛认知。而禽血生产加工是禽类产业链中必不可少的环节，上接禽类养殖生产，下接禽血制品国内外市场的销售与消费，直接影响着禽血制品加工业的发展。但因我国禽血制品质量参差不齐，无统一的食用禽血标准，建议该标准颁布后，加强对标准的宣贯、培训和贯彻实施。

（一）本标准颁布实施后，国家相关部门应下达贯彻执行本标准的文件或通知，并要求逐级落实；尽快加大推广应用和第三方食用禽血质量检验认证。

（二）在标准推广初期，应在大中型食用禽血加工企业中开展试点应用，积累实际操作

经验。在试点过程中，可以根据反馈进行适当的调整和优化，确保标准的适用性和操作性。随着试点经验的积累和完善，再逐步在全国范围内全面推行。

（三）标准实施过程中，应加强对各企业的监督和检查，确保各项步骤的落实。同时，鼓励企业积极开展标准化操作，提升产品质量的整体水平。对在贯彻标准过程中表现突出的企业和个人，建议给予表彰和奖励，以激励更多企业参与标准的落实和推广。

（四）为配合标准的实施，建议编写和发布《食用禽血生产操作指南》等配套指导文件，详细介绍标准的具体操作步骤和技术要求。通过提供标准化的操作手册，帮助企业更好地执行操作方法，并提高相关从业人员的技术水平。

（五）为确保标准的顺利实施，建议选派专业技术人员深入企业，提供技术支持和现场指导。同时，建立全国范围内的技术服务网络，为企业提供持续的技术咨询和服务，帮助解决标准实施过程中的实际问题，确保标准的长期有效执行。

（六）为方便企业及相关人员学习和实施标准，建议在标准发布后尽快通过官方网站等渠道进行公开发布，确保标准的广泛普及。

## 十、其他应予说明的事项

无。