

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 31—2023

“吉致吉品”梅花鹿血冻干粉

“Jizhijipin” - sika deer blood freeze-dried powder

2024 - 1 - 31 发布

2024 - 2 - 8 实施

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。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省长生鹿业有限公司、吉林大学动物科学学院、吉林省东鳌鹿业科技发展有限公司、长春市鹿乡华泰生物科技有限公司、吉林省鹿业生物制品有限公司、四平市种鹿场有限公司、东丰县梅花鹿产业发展服务中心。

本文件主要起草人：刘建伟、金向群、郝林琳、王艳梅、闫华、李鹏、宋晓锋、王海峰。

引 言

吉林省是我国梅花鹿养殖发源地，也是梅花鹿养殖的主产区，饲养量占全国的 50%以上。吉林省在饲养规模、种源占有率、繁殖技术等方面均居全国首位。多年来，吉林省高度重视梅花鹿产业的发展，先后出台了多个指导文件支持梅花鹿产业发展。2020 年 5 月 29 日，梅花鹿首次被列入《国家畜禽遗传资源目录》，目录中将梅花鹿和马鹿明确列为家畜。梅花鹿鹿血等资源均能进行加工利用。“吉致吉品”是吉林省区域品牌象征，代表吉林产品和服务形象。制定“吉致吉品”梅花鹿血冻干粉团体标准，为消费者提供高质量梅花鹿产品。通过高标准引领梅花鹿产品质量提升，塑造优质优价的品牌形象。

“吉致吉品”梅花鹿血冻干粉

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”梅花鹿血冻干粉的技术要求、净含量、检测规则、标签、包装与运输。
本文件适用于“吉致吉品”梅花鹿血冻干粉。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 食品安全国家标准 玻璃制品

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 食品中总砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 41168 食品包装用塑料与铝箔蒸煮复合膜、袋
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令 第70号（2023） 定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品”梅花鹿血冻干粉 “Jizhijipin” sika deer blood freeze-dried powder

由梅花鹿的新鲜血液经过滤、冻干、粉碎、分装、包装等工艺而成，制定的符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的梅花鹿血冻干粉。

4 技术要求

4.1 原料

- 4.1.1 从活体梅花鹿采集的血液，梅花鹿饲养场应取得《动物防疫合格证明》。
- 4.1.2 从屠宰梅花鹿收集的血液，梅花鹿应取得《动物检疫合格证明》。

4.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官

项 目	要 求	检验方法
色泽	暗红色粉末	取样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、外观形态和辨其滋、气味。
形态	为粉末状，无结块	
滋、气味	具有该产品固有的滋、气味	
杂质	无霉变，无肉眼可见外来杂质	

4.3 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，%	≤ 5	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 55	GB 5009.5

4.4 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	≤ 0.49	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.045	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 0.95	GB 5009.123

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CUF/g	5	2	10 ⁵	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CUF/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，CUF/g ≤	20				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CUF/g	1000 CUF/g	GB 4789.10 第二法
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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

5 净含量

应符合国家质检总局令第70号（2023）的规定，并按JJF 1070规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括4.1、4.2、4.3、4.4、4.5和5。

6.2 型式检验

6.2.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.2.2 正常生产时每一年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- 1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 2) 原辅料质量出现大的波动时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

每批产品中随机抽取不得少于50个最小独立包装（总净含量不少于50g），分别用作感官检验、微生物指标、净含量进行检验以及留样备用。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本文件时，则判该批产品合格。

6.5.2 感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

6.5.3 如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 包装与运输

8.1 直接接触食品内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 和 GB/T 41168 的规定。

8.2 销售包装应符合GB 23350的规定。

8.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.4 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。