

备案号：221408S-2019

有效期至:2020 年 05 月 17 日)

Q/YJXC

延吉市小草屋食品有限公司企业标准

Q/YJXC0001S-2019

速冻米肠

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/YJXC0001S-2019
备案号	221408S-2019
有效期限	2020年05月18日至2023年05月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

延吉市小草屋食品有限公司 发布

速冻米肠

1 范围

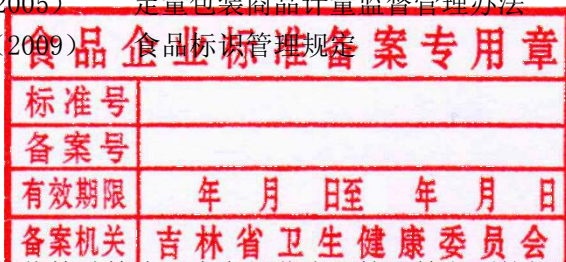
本标准适用于以大米、糯米、猪肠衣、猪血为主要原料，加入或者不加入鲜猪肉、葱、洋葱、干白菜叶、野苏子、大豆油、花生油、食用盐、味精、酱油、牛肉粉调味料、芝麻酱等辅料，经原辅料前处理、调配、成型、蒸煮、冷却、包装、速冻、包装等工艺加工而成的速冻米肠制品（速冻米面制品）。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB/T 1534	花生油
GB/T 1535	大豆油
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717	酱油卫生标准
GB 2720	味精
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 大肠菌群计数
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 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. 6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7740	天然肠衣
GB 8957	食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1071	洋葱
LY/T 1673	山野菜
LS/T 3220	芝麻酱
SB/T 10513	牛肉粉调味料
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75号（2005）	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 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.3 鲜猪肉、猪血采用非疫区的经宰前检疫合格、宰后检验合格的健康猪肉、猪血，应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.4 葱应是新鲜、干净、无腐烂和无病虫害。污染物应符合 GB2762 中对新鲜蔬菜中鳞茎类蔬菜的规定，农药残留应符合 GB 2763 对新鲜蔬菜中鳞茎类蔬菜的规定。
- 3.1.5 干白菜叶应符合 NY/T 960 的规定
- 3.1.6 大豆油应符合 GB1535 的规定
- 3.1.7 花生油应符合 GB1534 的规定
- 3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定
- 3.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定
- 3.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定
- 3.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定
- 3.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定
- 3.1.13 野苏子应符合 LY/T 1673 的规定

3.2 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	黑红色	将样品置于白色洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织、形态、杂质，用嗅觉鉴别其气味，用舌尖品尝其滋味。
组织形态	外观呈圆柱形，组织形态饱满，无破损。	
滋、气味	具有米肠特有的滋味和气味，咸淡适中，无其他异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 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

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

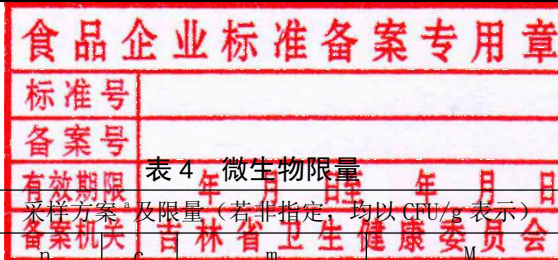


表 4 微生物限量

项 目	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

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。

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半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

样品在成品中按批次随机抽样，样品数量以检验类型的实际需要来确定。

6.5 判定规则

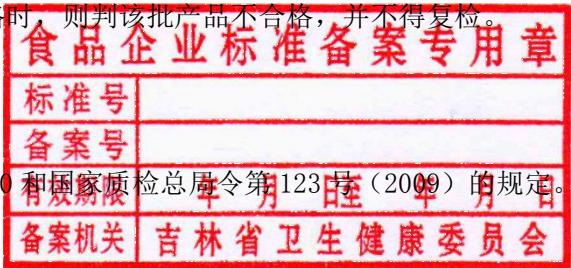
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

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。

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

应符合 GB 7718、GB 28050 和《国家质检总局令 123 号（2009）》的规定。



7.1 标签式样

食品名称：速冻米肠

配料表（原料）：大米、糯米、猪肠衣、猪血、鲜猪肉、葱、洋葱、干白菜叶、野苏子、大豆油、花生油、食用盐、味精、酱油、牛肉粉调味料、芝麻酱

净含量/规格：按实际生产标注

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期和保质期：

贮存条件：

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	899kJ	11%
蛋白质	6.9g	12%
脂肪	7.3g	12%
碳水化合物	30.1g	10%
钠	383mg	19%

8 包装

包装材料采用复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定。
销售包装应符合GB 23350的规定。
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。
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

运输产品的箱体应符合卫生标准的要求，箱内温度应保持-15℃以下。产品从冷藏库运出后，运输温度不得高于-15℃，交货后应尽快降低到-18℃，且不得与污染物品混装，混运。贮存和陈列温度应控制在-18℃以下，温度波动要求控制在±2℃以内，避免温度骤然升降，不得与有毒有害有异味易挥发易腐蚀的物品同时贮藏。

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，保质期为6个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会