

备案号：221043S-2019

有效期至：2022 年 04 月 25

Q/YJWP

延吉市乡下外婆米肠加工部标准

Q/YJWP0001S-2019

速冻米肠

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/YJWP0001S-2019
备案号	221043S-2016
有效期限	2019年04月26日至2022年04月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-04-08 发布

2019-04-08 实施

延吉市乡下外婆米肠加工部 发布

速冻米肠

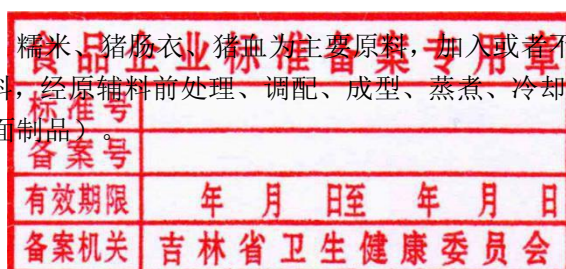
1 范围

本标准适用于以大米、糯米、猪肠衣、猪血为主要原料，加入或者不加入葱、干白菜叶、大豆油、食用盐、味精、酱油等辅料，经原辅料前处理、调配、成型、蒸煮、冷却、包装、速冻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 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 5009.12	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/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
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 猪血采用非疫区的经事前检疫合格、宰后检验合格的健康猪血，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 酱油应符合 GB 2717 的规定。

3.1.6 大豆油应符合 GB1535 的规定。

3.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 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	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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

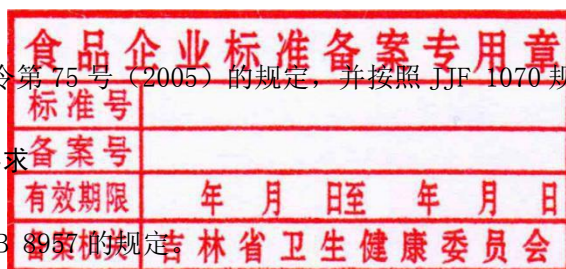
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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 和国家质检总局令第 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、葱、大豆油、食用盐、味精、酱油

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：

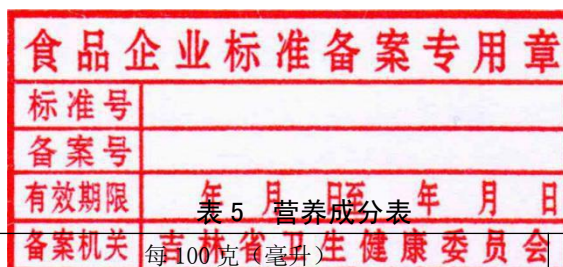
生产日期和保质期：

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。

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	983kJ	12%
蛋白质	5.1g	9%
脂肪	18.2g	30%
碳水化合物	12.0	4%
钠	412mg	21%

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。