备案号：220100S-2019　　有效期至：2022 年 01 月 29 日

Q/YGWY

延边高文远民族食品有限公司企业标准

Q/YGWY0001S－2019

朝鲜族米肠



2019-01-11 发布　　2019-01-11 实施

延边高文远民族食品有限公司　发布

朝鲜族米肠

1 范围

本标准适用于以糯米、猪肠为原料，加入猪血、生葱、猪油、植物油、食盐、味精、干制野苏子叶、香辛料调味品等辅料，经原辅料前处理（挑选、清洗）、调配、成型、熟制、冷却、灭菌、包装等朝鲜族传统工艺加工而成的蒸煮类糕点其他类：朝鲜族米肠。

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

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）适应于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1354 大米
GB 2716 食用植物油卫生标准
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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 沙门氏菌测定
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌测定
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 10146　　食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14881　　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 744　　绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 960　　脱水蔬菜 叶菜类
JJF 1070　　定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 10004　　包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
国家质检总局令第 75 号[2005]　　《定量包装商品计量监督管理方法》
国家质检总局令第 123 号[2009]　　《食品标识管理规定》

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

3　技术要求

3.1　原料要求

3.1.1　原料糯米应符合 GB 1354 的规定。
3.1.2　猪肠、猪血应符 GB 2707 的规定。
3.1.3　葱应符合 NY/T 744 的规定。
3.1.4　食用油应符合 GB 2716 的规定。
3.1.5　味精应符合 GB 2720 的规定。
3.1.6　干制野苏子叶 应符合 NY/T 960 的规定。
3.1.7　食用盐应符合 GB 2721 的规定。
3.1.8　香辛料调味品应符合 GB/T 15691 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	将样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织形态，嗅其气味，口尝滋味。
组织形态	外观成圆柱形，组织均匀饱满，无破损、不加生	
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
水分,%	≤	70	GB 5009.3
脂肪,%	≤	20	GB 5009.6
食盐(以氯化钠)，%	≤	6	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB/T 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5	GB/T 5009.229

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	≤	0.1	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	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	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
霉菌/(CFU/g)	≤		150		GB 4789.15

[a] 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行

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。

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

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 8957 和 GB 14881 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、水分、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。

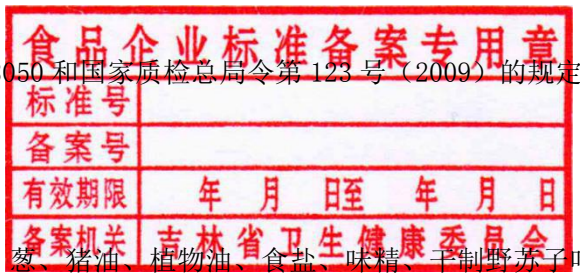
6.4 抽样方法和抽样数量

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

受检样品检验项目全部合格时，则判定正品产品为合格。除微生物指标外的其他项目若有一项（含一项以上）不符合本标准规定时，应重新从该批产品中抽取两倍量检样，对不合格项目进行复验。复验结果有一项不合格时，则判正批产品不合格。

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：米肠
配料表（原料）：猪血、葱、猪油、植物油、食盐、味精、干制野苏子叶、香辛料调味品
净含量/规格：按实际生产标注
生产者：
地址：
联系方式：
生产日期：
保质期：
贮存条件：
食品生产许可证编号：
产品标准代号：
其他需要标注内容：

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（g）	营养素参考值%或 NRV%
能量	983 千焦（kJ）	12%
蛋白质	5.1 克（g）	9%
脂肪	18.2 克（g）	30%
碳水化合物	12.0 克（g）	4%
钠	412 毫克（mg）	21%

8 包装

8.1 包装材料复合食品包装袋符合 GB 9683 的规定。
8.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 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。

8 运输和贮存

8.1　运输产品的厢体应符合卫生要求，厢内温度应保持在-15℃以下，产品从冷藏库云出后，运输途中不得高于-15℃，交货后应尽快降到-18℃。

8.2　产品贮存和销售陈列应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。

9　保质期

在符合本标准规定条件下，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