

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0029 S-2024 号

Q/SJZH

沈阳市金贞花食品有限公司企业标准

Q/SJZH0001S—2024

米肠

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2024-01-02 发布

2024-01-30 实施

沈阳市金贞花食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》其中（铅含量指标严于国家标准）、GB 7099-2015 《食品安全国家标准糕点、面包》，并参照 GB/T20977-2007 《糕点通则》编制，其它指标按产品实际检测数据制定。

本标准由沈阳市金贞花食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：申太浩、种婷、张紫薇、刘广福、胡嵩。

本标准属首次发布。

米肠

1 范围

本标准规定了米肠的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用分别以糯米为主要原料，以大葱、牛肉粉调味料、食用盐、味精、猪血、植物油、酱油、豆油、猪肉、辣椒面、干白菜、猪肠衣等为辅料，经选料、清洗、混配、灌装、熟制、冷却、包装等工艺制成的米肠。

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，仅所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
- GB2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 4789.2 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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7740 天然肠衣
- 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 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中最大兽药残留量
- NY/T 1071 洋葱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令(2023)第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料：生产所用原、辅料应符合国家食品安全标准及相关规定。

3.1.1 糯米：应符合GB/T 1354的规定。

3.1.2 大葱：应符合GB 2763的规定。

3.1.3 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.4 味精：应符合GB 2720的规定。

3.1.5 猪血：应符合GB 2707、GB 31650的规定，并经食品安全卫生检疫合格。

3.1.6 植物油：应符合GB 2716的规定。

3.1.7 肠衣：应符合GB/T 7740及GB 14967的规定。

3.1.8 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.9 其他原辅料：应符合相应标准的规定。

3.2 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	具有产品固有的颜色	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽，组织形态，杂质，鼻嗅气味。
外观	肠衣干爽，有光泽，无粘液、不破损	
组织状态	组织紧密，切片性能好，有弹性，无空洞，无汁液渗出	
风味	具有本产品的特有风味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分 / (g/100g)	≤ 85	GB 5009.3
氯化物/ (以 NaCl 计) / (%)	≤ 6.0	GB 5009.44
铅/ (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

3.7 农药最大残留量限量

应符合 GB 2763 的规定

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的品种标准和相关规定。

3.9.2 食品添加剂品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及有关规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料应经本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以一次投料、同一班次生产、同一品种产品为一批。随机抽取 500g, 分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，并附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品投产后，当原辅料产地及供应商发生改变、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合 GB 9683 的规定和相关食品卫生的要求，包装环境应清洁、卫生，包装封口应严密、结实、无渗漏。

5.3 运输

产品运输应防潮、防雨、防晒、防高温，搬动时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品贮存在卫生、无虫害、无鼠害、无污染的常温库房内，应离墙、离地按批次堆放。

5.4.2 在符合本标准规定条件下，保质期以产品标签标注为准。

