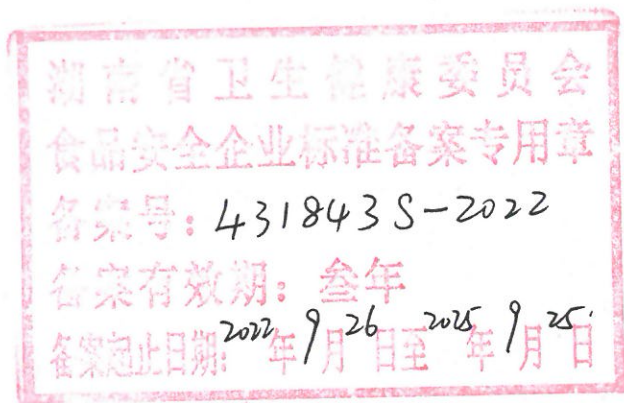


湖南淑味轩食品有限公司企业标准

Q/XWX 0001S-2022

食品安全企业标准 糯米肠



2022-08-18 发布

2022-09-30 实施

湖南淑味轩食品有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由湖南淑味轩食品有限公司提出。

本标准由湖南淑味轩食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南淑味轩食品有限公司。

本标准主要起草人：向叶红、向长文。

本标准有效期三年。

食品安全企业标准 糯米肠

1. 范围

本标准规定了糯米肠的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以糯米、猪肉、猪血为主要原料，添加或不添加食用盐、胡椒粉、饮用水、鸡精、味精、料酒，经除杂、清洗、浸泡、绞碎、搅拌、肠衣填充、蒸煮、包装、杀菌等工艺生产的非即食糯米肠。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
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 4789.4	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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单增细胞增生李斯特氏菌检验
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 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 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 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限值商品过度包装要求 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

3. 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米

大米或糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 猪肉

猪肉应符合 GB 2707 的规定。

3.1.3 猪血

猪血应经过畜牧兽医检疫合格，并有检验检疫标记方可使用，并保持血质新鲜，感官红棕色有光泽，有猪血固有的气味，无肉眼可见杂质，应符合 GB 2707 的规定。

3.1.4 其他原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全标准和相关规定。

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	具有产品应有的色泽	将适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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（g/100g）≤	65	GB 5009.3
脂肪（g/100g）≤	20	GB 5009.6
蛋白质（g/100g）≥	3	GB 5009.5
食盐（以 NaCl 计）（g/100g）≤	10	GB 5009.44

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）	0.19	GB 5009.12

3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《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。

4. 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5. 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg(至少 12 个最小独立包装)，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、脂肪、蛋白质、食盐（以 NaCl 计）、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准的，判定该批产品为不合格品。

6. 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.3 贮存

6.3.1 贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 贮存温度 25℃。

6.4 运输

6.4.1 运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 运输温度 25℃。

6.5 保质期

在上述贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 3 天及以上。