

**Q/JZD**

**晋宁新街智达食品厂企业标准**

**Q/JZD 0001 S—2022**

**鲜饵块、饵丝**

**云南  
备案  
备案**

**云南省食品安全企业标准备案章**

**备案号: 53010270S-2022**

**备案日期: 2022年07月13日**

2022-07-11 发布

2022-07-13 实施

**晋宁新街智达食品厂 发布**

## 前 言

我厂生产的鲜饵块、饵丝是以大米为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、小麦粉等辅料，经过清理、浸泡、蒸熟、分汤、挤压成型、冷却、切丝或不切丝和包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、DBS 53/017-2014《云南省食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由晋宁新街智达食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈勇杰。

省食品  
号：53  
日期：

## 鲜饵块、饵丝

### 1 范围

本标准规定了鲜饵块、饵丝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、小麦粉等辅料，经过清理、浸泡、蒸熟、分汤、挤压成型、冷却、切丝或不切丝和包装等工艺加工制成的鲜饵块、饵丝。

### 2 规范性引用文件

本标准所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。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.4 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 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	具有相应产品应有的色泽。	取适量的被测样品置于洁净的白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气 味与滋 味	具有该类产品应有的气味、滋味，无异味。	
形 态	饵块成型规则，大小基本一致；饵丝粗细基本均匀。	
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
	鲜饵块	鲜饵丝	
水分, g/100g ≤	55.0	45.0	GB 5009.3
次硫酸氢钠甲醛(吊白块), g/kg	不得检出		

### 3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 即食类产品微生物限量应符合 DBS 53/017 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照JJF 1070规定的方法测定。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8.2 食品添加剂的食用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一次投料、同一班次、同一工艺所生产的相同品种的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不少于50kg。取4kg样品平均分成两份, 一份检验, 一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品均需我公司质量检验部门检验合格，并签发质量检验合格证方可出厂，出厂检验项目按照有关要求和规定执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方，工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

章

日

### 5 标志、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮、混放。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为2022年6月23日至2022年7月7日。



备案单位（盖章）

2022年7月7日

陈勇杰

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月7日