

# Q/SHY

## 丽江泗禾源泰食品有限公司企业标准

Q/SHY 0001 S—2022

### 饵块、饵丝

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53070039S-2022  
备案日期: 2022年11月3日

2022-11-03 发布

2022-11-08 实施

丽江泗禾源泰食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的饵块、饵丝是以大米、荞麦、玉米、红米、燕麦、高粱、藜麦等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等工序加工而成的产品。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》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据《其他粮食加工品生产许可证审查细则》（2006版）及产品实际制定。

本标准由丽江泗禾源泰食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：段学武、杨宁玉。

# 饵块、饵丝

## 1 范围

本标准规定挂面的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米、荞麦、玉米、红米、燕麦、高粱等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等工序加工而成的产品。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

### 3.1 饵块、饵丝

以大米、荞麦、玉米、红米、燕麦、高粱、藜麦等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等工艺加工而成的产品。

## 4 产品分类

产品按照成型形状的不同分为饵块、饵块条、烧饵块、饵丝等。

## 5 技术要求

### 5.1 原料和辅料要求

5.1.1 大米：应符合 GB 1354 或是 GB 2715 的要求，必须是取得食品生产许可证的产品。

5.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

5.1.3 玉米：应符合 GB/T 1353 的规定。

5.1.4 燕麦：应符合相应的质量标准和食品安全标准的规定。

5.1.5 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

5.1.6 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

## 5.2 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	具有近似所用原料的自然色泽。	取适量样品，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态、嗅其气味、检查有无杂质。
气味	具有该类产品固有的香气、味正常、熟制后入口软硬适中。	
口感	饵块、饵块条、烧饵块成型规则、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。	

## 5.3 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
	饵块、饵丝、烧饵块	饵丝	
水分含量 % ≤	50	45	GB5009.3

## 5.4 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的要求

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB5009.12

## 5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB2761的规定。

#### 5.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定。

#### 5.7 微生物指标

应符合GB29921的规定。

#### 5.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB2760的规定。

#### 5.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF1070的规定进行检验。

#### 5.10 食品加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺连续生产的产品为一组批。

#### 6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取样品，抽取2.0公斤(不少于4个独立包装)，样品分成两份，一份检验，一份备查。

#### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附检验证方可出厂，检验项目为：感官要求、水分、净含量、大肠菌群。

#### 6.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求的全部内容。型式检验每半年进行一次，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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时。

#### 6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标不合格则判定该批产品不合格，其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB7718 及 GB28050 的规定；

7.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全及有关规定；封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防尘、防虫、防鼠、防蝇设施，产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易污染的物品混贮、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《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《食品安全法》。

丽江沐原食品有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 10 月 31 日

段学武

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 10 月 31 日