

Q/JMY

剑川县茂源土特产加工厂企业标准

Q/JMY 0001 S—2022

鲜饵丝、饵块、饵片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0038 S—2022
备案日期: 2022 年 10 月 12 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期:

2022 - 10 - 12 发布

2011 - 10 - 15 实施

剑川县茂源土特产加工厂 发布

前 言

我厂生产的鲜饵丝、饵块、饵片以大米为原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等生产工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标根据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由剑川县茂源土特产加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘舟。

鲜饵丝、饵块、饵片

1 范围

本标准规定了饵丝、饵块、饵片的术语和定义、产品分类、技术要求、试验规则、包装、标志、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大米为原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等生产工艺制作而成的鲜饵丝、饵块、饵片。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鲜饵丝、饵块、饵片

以大米为原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等生产工艺制作而成的鲜饵丝、饵块、饵片。

4 产品分类

产品按照成型形状的不同分为鲜饵丝、鲜饵块以及鲜饵片三类。

5 技术要求

5.1 原材料要求

- 5.1.1 大米：应符合 GB 2715 的要求。
- 5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.3 不得使用回收料作为加工原料。
- 5.1.4 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。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有近似所用原料米的自然色泽。	取样品 200 g 放入白瓷盘中，通过目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该类产品固有的米香气、味正常，熟制后入口软硬适中。	
形态	饵块、饵片成型规则、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

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	55	GB 5009.3

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中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（以计Pb），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB29921 中相应类属食品的规定。

5.5.2 微生物指标应符合 GB19295 中相应类属食品的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070 的规定检验。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求和有关卫生规定。

6 试验规则

6.1 组批

以同一次投料（同一班次）生产、相同产品类型的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取5000 g样品，其中2500 g作为检验样品，另外2500 g作为留样，样品应在保质期内送检。

6.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

6.4 形式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产一年以上恢复生产时；
- 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时；

6.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 包装

用于鲜饵丝、饵块、饵片包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

7.2 标志

产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒有害物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。码放时应离地、离墙。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

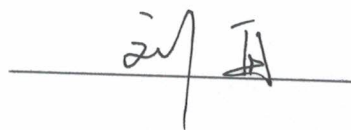
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2022年9月30日



备案单位主要负责人 (签字)

2022年9月30日