

# Q/YSR

## 宁洱生润农产品开发有限公司企业标准

Q/YSR 0001 S -2022

### 鲜饵块、饵丝、饵片

云南省食品安全  
备案号: 530801  
备案日期: 2022 年

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5308017 S-2022  
备案日期: 2022 年 12 月 29 日

2022-12-29 发布

2023-01-02 实施

宁洱生润农产品开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的鲜饵块、饵丝、饵片是以大米、荞麦、高粱、玉米等为原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型等工艺加工制成。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、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》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。

本标准由宁洱生润农产品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李兴江。

# 鲜饵块、饵丝、饵片

## 1 范围

本标准规定了鲜饵块、饵丝、饵片的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于我公司生产的以大米、荞麦、高粱、玉米等为原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型等工艺加工制成的鲜饵块、饵丝、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 产品分类

3.1 按原料不同分为：香米饵块、荞麦饵块、香米饵丝、荞麦饵丝、玉米饵丝、香米饵片等。

3.2 按成型不同分为：鲜饵块、鲜饵丝及鲜饵片三类。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 大米、荞麦、高粱、玉米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.4 不得使用次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等非食品原料和辅料。

4.1.5 不得使用非食品用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 指 标                       | 检验方法                              |
|-------|---------------------------|-----------------------------------|
| 色泽    | 具有近似所用原料的自然色泽             | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、气味，无异味          |                                   |
| 组织形态  | 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                 |                                   |

### 4.3 理化指标

业标准  
7S-21  
12月

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 | 鲜饵片 | 鲜饵丝 |          |
| 水分, g/100g ≤ | 55  | 45  | 45  | GB5009.3 |

#### 4.4 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 |

#### 4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.8 净含量

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

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品。抽样基数不低于50kg。抽样重量不少于5kg, 抽取数量不少于6个最小包装, 抽取的样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品必须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂；出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任意一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标，若有任意一项不合格，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

案章

22

9日





## 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》。

四、本单位于 2022 年 11 月 24 至 2022 年 12 月 1 日在企业标准信息公共服务平台(<https://tbxt.qybz.org.cn/decLogin>)上进行标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022 年 11 月 24 日

李兴江

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 24 日