

Q/XYJ

宣威市圆劲食品厂企业标准

Q/XYJ 0001 S—2022

饵块、饵丝、饵片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030017 S- 2022
备案日期: 2022 年 03 月 29 日

云南
备
案

2022 - 03-29 发布

2022- 03-29 实施

宣威市圆劲食品厂 发布

前 言

我厂生产的饵块、饵丝、饵片，以大米和荞麦、玉米、高粱等为主要原料，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，制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的要求制定，微生物指标参照DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》制定,其中铅指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由宣威市圆劲食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐其荣，徐昂。

饵块、饵丝、饵片

1 范围

本标准规定了饵块、饵丝、饵片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于我厂生产的饵块、饵丝、饵片，以大米和荞麦、玉米、高粱等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等生产工艺制作而成的饵块、饵丝、饵片。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 饵块、饵丝、饵片

以大米和荞麦、玉米、高粱等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等生产工艺制作而成的饵块、饵丝、饵片。

3.2 熟短条

饵丝经过温度在85℃以上的水浸泡30 s后，长度在8 cm以下的饵丝。

4 产品分类

产品按照成型形状的不同分为饵丝、饵块以及饵片三类。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 大米：应符合GB 1354和GB 2715的要求。

5.1.2 荞麦：应符合GB/T 10458的要求。

5.1.3 玉米：应符合GB 1353的要求。

5.1.4 高粱：应符合GB/T 8231的要求。

5.1.5 生产加工用水：应符合GB 5749的要求。

5.1.6 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料，不得使用回收料作为加工原料。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	项 目
色泽	具有近似所用原料的自然色泽。	色泽
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。	气味、滋味
形态	饵块、饵片成型规则、大小基本一致；饵丝粗细基本均匀。	形态
杂质	无肉眼可见外来杂质。	杂质

5.3 理化指标

应符合规定。

表 2 理化指标

项目	指 标			检验方法
	饵块	饵片	饵丝	
水分, % ≤	55	45	45	GB/T 5009.3
熟短条率, % ≤	——	——	10	附录A

5.4 污染物限量

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	GB 5009.12

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的制定。

5.7 微生物限量

5.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.7.2 微生物限量应符合 DBS53/ 017 的规定。

5.8 食品添加剂

5.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。并按JJF 1070规定的方法检验。

5.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

6.2 组批

由同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.3 抽样

从每批经出厂检验合格的产品中随机抽取5000g样品，其中2500g作为检验样品，另外2500g作为备样，样品应在保质期内送检。

6.4 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执行。

6.5 型式检验

型式检验要求每半年进行一次，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) 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。

6.6 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，可对备样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718和原国家质检总局第123号令《关于修订<食品标识管理规定>的决定》，营养标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T191的要求。

7.2 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。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮，防蝇、防鼠、无味的库房中。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混存。

备案

附录 A

试验方法

1.感官要求检验

取样品 200 g 放入白瓷盘中，通过目测其色泽、形态，鼻嗅其气味；熟化后品尝其滋味。

2. 熟断条率检测

2.1 检测器具

- a) 容量 10 000 ml 带盖保温容器；
- b) 直径 30 cm 的白色搪瓷盘；
- c) 圆头竹筷子；
- d) 规格为直径 200×50/1.2（GB/T 6003.1）的标准试验筛；
- e) 感量 1 g 的天平（或相应感量的计量器具）

2.2 分析步骤

取饵丝样品 500 g，放入盛有 4 000 ml 水温为 85 ℃以上水的带盖保温容器中，加盖浸泡 30 s后，将饵丝倒入搪瓷盘内，加入饵丝质量 10 倍的常温水，让饵丝全部浸泡在水中，使饵丝温度降至室温，通过试验筛滤水，滤至不滴水为止。称量筛上饵丝质量（m₁），然后分离出短条饵丝，称其质量（m₂），记录称量结果。

分析结果的表述

按公式（1）计算熟短条率。

$$D = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中: D ——熟短条率, %;
m₁ ——饵丝质量, g;
m₂ ——短条饵丝质量, g。

2022
1

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》。



宣威市圆劲食品厂

备案单位（盖章）

徐其策

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 月 日

2022 年 3 月 28 日