

Q/RJC

瑞丽市锦川进出口有限公司企业标准

Q/RJC 0001 S—2023

干饵丝

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5331 0014S-2023
备案日期: 2023年 6月 16日

云南省
备案号
备案日期

2023 - 06 - 16 发布

2023 - 06 - 19 实施

瑞丽市锦川进出口有限公司

发布

前 言

我公司生产的干饵丝，是以大米、糯米、紫米、红米、黑米等中的一种或几种为原料，添加或不添加食用淀粉、蔬菜汁等辅料，经选料、淘洗、浸泡、磨面（或不磨面）、蒸煮、挤压（碾压）、成型、干燥、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 2762-2022《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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由瑞丽市锦川进出口有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘海川。

食品安全
5331

干饵丝

1 范围

本标准规定了干饵丝的产品分类、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、糯米、紫米、红米、黑米等中的一种或几种为原料，添加或不添加食用淀粉、蔬菜汁等辅料，经选料、淘洗、浸泡、磨面（或不磨面）、蒸煮、挤压（碾压）、成型、干燥、包装等工艺加工制成的干饵丝。

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 产品分类

3.1 根据使用原料的不同分为：大米干饵丝；糯米干饵丝；紫米干饵丝；红米干饵丝；黑米干饵丝；混合型干饵丝。

3.2 根据是否添加辅料分为：干饵丝、花色干饵丝。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 紫米、红米、黑米：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.4 蔬菜汁：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有近似所用原料的自然色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
组织形态	粗细基本均匀的细条状、细块状或平整的饼状。	
滋味与气味	具有该类产品固有的米香味、气味正常，熟制后入口软硬适中。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 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
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 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中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 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

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50个独立包装（总质量不得少于50kg），净含量大于或等于5kg的产品：随机抽取5kg样品平均分成两份，一份检验，一份留样备查，同时抽取一个空的包装袋做标签检验；净含量小于5kg的产品：随机抽取6个独立包装，重量不少于5kg；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

业标准备

3-

月

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若有任意一项指标不合格时，允许用留样进行复检，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、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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及有关规定，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。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、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

案章

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。

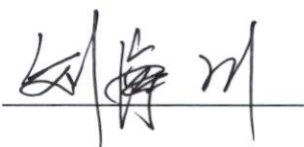
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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 2023年05月22日至2023年05月29日 在 食策咨询微信公众号 上进行了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。



2023年6月12日



备案单位主要负责人（签字）

2023年6月12日