

Q/XXM

西山区香米面制作坊食品加工店企业标准

Q/XXM 0001 S—2023

花色饵块、饵丝、饵片

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010135 S-2023

备案日期: 2023 年 04 月 17 日

2023-04-17 发布

2023-04-19 实施

西山区香米面制作坊食品加工店

发布

前 言

我公司生产的花色饵块、饵丝、饵片是以大米、红米为主要原料，添加（或不添加）食用淀粉、荞麦、玉米、高粱等辅料，经浸泡、蒸熟、碾压、成型、包装等工艺制成的非即食产品。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》的规定，特制定本企业标准，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》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。

本标准由西山区香米面制作坊食品加工店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邵桂

食品安

号: 530

期:

花色饵块、饵丝、饵片

1 范围

本标准规定了花色饵块、饵丝、饵片的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以大米、红米为主要原料，添加（或不添加）食用淀粉、荞麦、玉米、高粱等辅料，经浸泡、蒸熟、碾压、成型、包装等工艺制成的花色饵块、饵丝、饵片。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米、红米、玉米、高粱：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。
- 3.1.6 不得使用回收料作为加工原料。

3.2 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，无霉斑	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
气味和滋味	具有该产品特有的气味及滋味，无霉味及其他异味，熟制后入口软硬适中	
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	

3.3 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	≤ 65.0	GB 5009.3

3.4 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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5kg）。样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 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全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若任意一项指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 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。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

印章

印章

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 3 月 13 日至 2023 年 3 月 21 日在西山区香米面制作坊食品加工店，公司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。

西山区香米面制作坊食品加工店

备案单位（盖章）

年 月 日

邵桂

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日