

Q/WSXH

云南鑫浩粮贸科技有限公司企业标准

Q/WSXH 0003 S—2023

鲜饵块、饵丝、饵片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260015S-2023
备案日期: 2023年7月20日

云南省
备案
备案日

2023-07-08 发布

2023-07-20 实施

云南鑫浩粮贸科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的鲜饵块、饵丝、饵片是以大米为主要原料，经淘洗、浸泡、磨粉、调粉（添加或不添加食用小麦淀粉）、熟化、挤压成型、冷却、切制（或不切制）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成。根据食品安全相关法律法规的规定，特制定本标准，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《食品安全国家标准食品中污染物限量》的规定，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。

本标准由云南鑫浩粮贸科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄兴丽、李敏

食品安全
: 5326
:

鲜饵块、饵丝、饵片

1 范围

本标准规定了鲜饵块、饵丝、饵片的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，经淘洗、浸泡、磨粉、调粉（添加或不添加食用小麦淀粉）、熟化、挤压成型、冷却、切制（或不切制）、包装、杀菌（或不杀菌）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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鲜饵块、饵丝、饵片

以大米为主要原料，经淘洗、浸泡、磨粉、调粉（添加或不添加食用小麦淀粉）、熟化、挤压成型、冷却、切制（或不切制）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的鲜饵块、饵丝、饵片。

4 产品分类

产品按照成型形状的不同分为鲜饵块、鲜饵丝以及鲜饵片三类。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 5.1.4 不得使用回收料作为加工原料。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

业标准
S-
月

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有近似所用原料的自然色泽。	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。
气味、滋味	具有该类产品固有的气味、滋味，无异味；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

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	鲜饵丝	鲜饵片	
水 分 ， g/100g ≤	50.0	45.0	45.0	GB 5009.3
酸度 (° T) ， mL/10g ≤	1.0			GB 5009.239
总 砷 (以 As 计) ， mg/kg ≤	0.2			GB/T 5009.11
铅 (以 Pb 计) ， mg/kg ≤	0.16			GB 5009.12
总 汞 (以 Hg 计) ， mg/kg ≤	0.01			GB/T 5009.17
镉 (以 Cd 计) ， mg/kg ≤	0.1			GB/T 5009.15
铬 (以 Cr 计) ， mg/kg ≤	0.5			GB/T 5009.123

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指标	检验方法
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10第二法
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
菌 落 总 数 ≤	68000	GB 4789.2
大 肠 菌 群 ， MPN/100g ≤	200	GB 4789.3第一法
黄 曲 霉 毒 素 B1 ， ug/kg ≤	5.0	GB/T 18979

5.5 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

抽样以同一次投料、同一班次、同一工艺所生产的相同类型的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽取5kg样品，其中2.5kg作为检验样品，另外2.5kg作为备样。样品应在保持期内送检。

7.3 出厂检验

产品须出厂检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、净含量。

7.4 型式检验

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全部指标。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 更改主要原辅材料或更改生产关键工艺时；
- b) 判定规则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。

7.5 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，可对备样进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定；

8.1.2 外包装纸箱图标标示应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

用于鲜饵块、饵丝、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。



8.3 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。

8.4 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、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品离地离墙 20cm 以上，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
