

Q/YHY

云南恒阳食品有限责任公司企业标准

Q/YHY 0001 S—2023

鲜饵块、鲜饵丝、鲜饵片

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010299 S-2023

备案日期: 2023 年 07 月 25 日

2023 - 07 - 25 发布

2023 - 07 - 27 实施

云南恒阳食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的鲜饵块、鲜饵丝、鲜饵片是以大米为主要原料，添加或不添加红米、紫米、黑米、玉米、小米、荞麦、玉米、高粱等，经淘洗、浸泡、熟化、碾压、成型、冷却、切制或不切制、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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。

本标准由云南恒阳食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴长青、周凤鸣。

省食品安

号: 530

期:

鲜饵块、鲜饵丝、鲜饵片

1 范围

本标准规定了鲜饵块、鲜饵丝、鲜饵片的产品分类、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为主要原料，添加或不添加红米、紫米、黑米、玉米、小米、荞麦、玉米、高粱等，经淘洗、浸泡、熟化、碾压、成型、冷却、切制或不切制、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的鲜饵块、鲜饵丝、鲜饵片。

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 产品分类

产品按照成型形状的不同分为：鲜饵块、鲜饵丝、鲜饵片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、红米、紫米、黑米、玉米、小米、荞麦、玉米、高粱：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 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	具有产品应有的颜色，色泽基本一致。	取样品 200 g 放入白瓷盘中，在自然光下切开后，观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。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	无正常视力可见外来异物。	

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	≤55.0	GB 5009.3
酸度 , (° T)	≤3.0	GB 5009.239

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 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数为同一批次产品不得少于 50 个独立包装 (总重不得少于 50

kg)。抽样数量为：净含量大于或等于 5 kg 的产品：取 5 kg 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 5 kg 的产品：取 6 个独立包装样品（总重不少于 5 kg）分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出公司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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。离地离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。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

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 06 月 20 日至 2023 年 07 月 05 日在____
<https://www.qybz.org.cn/> 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。

云南恒阳食品有限责任公司

备案单位（盖章）



年 月 日

吴永军

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日