

# Q/MDJ

## 蒙自大井年糕厂企业标准

Q/MDJ 0001 S-2024

代替 Q/MDJ 0001 S-2021

云南省食品  
备案号: 53250005S-2024  
备案日期: 2024年3月26日

### 饵块、饵丝、饵片

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53250005S-2024  
备案日期: 2024年3月26日

2024-03-26 发布

2024-04-02 实施

蒙自大井年糕厂 发布

## 前 言

我厂生产的饵块、饵丝、饵片是以大米为主要原料，添加或不添加一种或多种其他粮谷、食用淀粉，或其他占比量≤10%的食品原料，经浸泡、清洗沥水、蒸熟、碾压、成型等工艺制成，未经干燥的丝状、条状、块状或片状湿米制品。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 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》和GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，微生物指标参照DBS53/017-2023《米线、卷粉、饵丝（块）》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

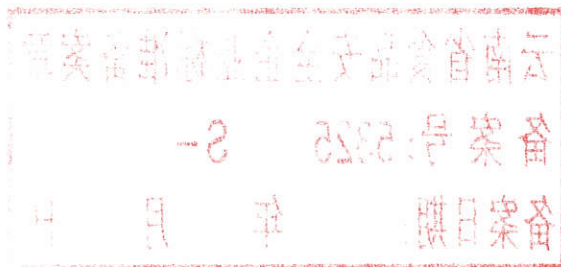
本标准代替Q/MDJ 0001 S-2021《饵块、饵丝、饵片》

本标准与Q/MDJ 0001 S-2021相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 删除了产品分类；
- 修改了原辅料要求；
- 增加了酸度和蛋白质；
- 修改了污染物指标。

本标准由蒙自大井年糕厂提出、起草并解释。

本标准起草人：陈彬。



# 饵块、饵丝、饵片

## 1 范围

本标准规定了饵块、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为主要原料，添加或不添加一种或多种其他粮谷、食用淀粉，或其他占比量 $\leq 10\%$ 的食品原料，经浸泡、清洗沥水、蒸熟、碾压、成型等工艺制成，未经干燥的丝状、条状、块状或片状湿米制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所应用文件对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 原辅料要求

- 3.1.1 大米、其他粮谷：应符合 GB 2715 的规定，大米还应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 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。

### 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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。	

### 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	$\leq 55.0$	GB 5009.3

表2 (续)

酸度 (以湿基计), °T	≤	2.0	GB 5009.239
蛋白质 (以干基计) <sup>a</sup> , g/100g	≥	6.0	GB 5009.5
a: 添加食用淀粉的产品蛋白质 (以干基计) ≥ 3.6 g/100g。			

### 3.4 污染物限量及真菌毒素限量

污染物限量及真菌毒素限量应符合表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	≤	0.1	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , ug/kg	≤	5.0	GB5009.22

### 3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量应符合 DBS53/017 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。按JJF 1070规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、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, 样品不少于4个独立包装, 净含量不得少于2kg, 样品分成二份, 一份用于检验, 一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格, 并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 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：

- a) 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；
- b) 产品停产半年以上，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。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，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 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 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

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

#### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

佳备案章

月 日

草案

目 目

## 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2024年3月18日至2024年3月25日在新浪微博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。



备案单位(盖章)

彭兰艳

备案单位主要负责人(签字)

年 月 日

2024年3月25日