

饵丝（块）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050035S-2024
备案日期: 2024年09月11日

云南省
备案-
备案日

2024-09-11 发布

2024-09-16 实施

腾冲市胡家湾食品有限责任公司 发布

I

Q/THS 0001 S—2024

前 言

我公司生产的饵丝（块）是以大米为原料，添加或不添加食用淀粉等辅料，经淘洗、浸泡、粉碎、蒸煮、碾压、成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成。根据法律法规的规定，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》、DBS53/017《云南省食品安全地方标准 米线、卷粉、饵块（快）》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。

本标准由腾冲市胡家湾食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：陈小平、罗燕、陈深宽、杨在菊、肖萍。

饵丝（块）

1 范围

本标准规定了饵丝（块）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原料，添加或不添加食用淀粉等辅料，经淘洗、浸泡、粉碎、蒸煮、碾压、成型、干燥或不干燥、包装等工艺制成的饵丝（块）。

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 产品分类

根据生产工艺、形状的不同，产品分为：鲜饵丝（块）、干饵丝(块)。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大米：应符合 GB /T 1354 的规定。
- 4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	具有该产品应有的色泽	取适量样品放入洁净的白磁盘中，目视、鼻嗅，熟制后口尝。
气味、滋味	具有该产品固有的气味、滋味、无异味	
形态	具有该产品固有的的形态，呈方形丝状或块片状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
	鲜饵丝（块）	干饵丝（块）	
水分, g/100g	≤ 55.0	15.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 2.0		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 微生物限量

- 4.5.1 鲜饵丝（块）应符合 DBS 53/017 的规定。
- 4.5.2 干饵丝（块）应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

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，按 JJF1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工卫生要求

应符合 GB14881 的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料，同一工艺、同一班次所生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不少于 50 个独立个包装（总重量不少于 50kg）。每批随机抽取样品不少于 6 个独立包装，（总重量不少于 5kg），样品平均分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质检部门检验合格，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。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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) 原辅料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
 - b) 停产半年以上，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。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其余指标若有不合格时，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 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

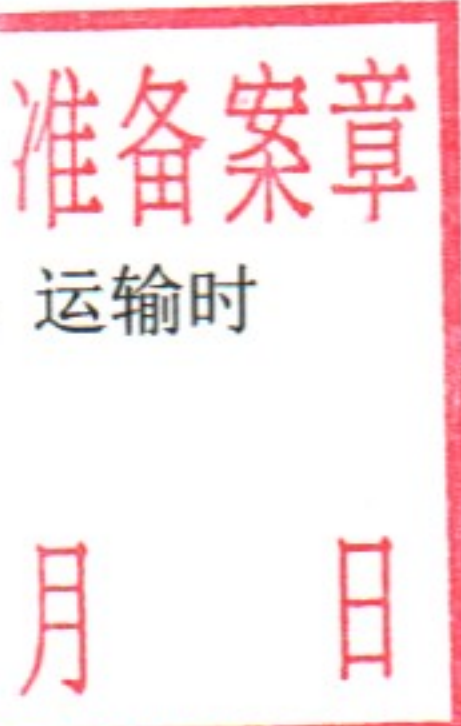
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，具有防尘、防雨、防晒设施。不得与有毒、有害物品混装、混运。运输时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内。不得与有毒、有害物品混贮。产品应离墙、离地分类堆放整齐，堆放高度以提取方便为宜。



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》。

腾冲市胡家湾食品有限责任公司

备案单位（盖章）

2024 年 09 月 09 日



备案单位主要负责人（签字）

2024 年 09 月 09 日