

Q/BJH

保山市隆阳区建华植物油厂企业标准

Q/BJH 0001 S—2020

代替 Q/BJH 0001 S-2017

干饵丝

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53050025S-2020

备案日期: 2020年09月18日

2020-09-18 发布

2020-09-25 实施

保山市隆阳区建华植物油厂

发布

前 言

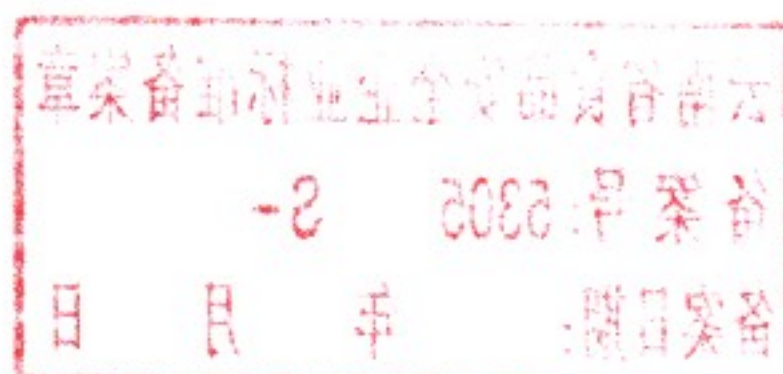
我公司生产的干饵丝，是以大米为原料，经选料、淘洗、浸泡、磨面、蒸粉、压片、切丝、干燥、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；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。

本标准代替Q/BJH 0001 S-2017《干饵丝》

本标准由保山市隆阳区建华植物油厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何建华。



干饵丝

1 范围

本标准规定了干饵丝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以大米为原料，经选料、淘洗、浸泡、磨面、蒸粉、压片、切丝、干燥、包装等工艺制成的干饵丝。

2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 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。

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	具有该产品应有的正常色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有该类产品固有的米香味、无异味，熟制后软硬适中，口感独特	
形态	粗细基本均匀的细条状或平整的饼状	
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	≤ 18.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 5.0	GB 5009.239

安全企业标
305 S-
年

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，其中铅指标限量应符合表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	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

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

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 大米制品的规定。

3.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于50kg，抽样数量不低于2kg（不少于6个独立包装）。将样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度。

4.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；

- c) 出厂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。

4.5 判定规则

检验结果中,如有任一项不合格项时,允许用留样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、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、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内;产品应离地、离墙堆放,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施,不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

备案章

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》。



2020年 7 月 29 日

备案单位主要负责人(签字)

2020年 7 月 29 日

