

Q/ BTL

隆阳区谷润食品厂企业标准

Q/ BTL 0001 S—2020

代替 Q/ BTL 0001S-2017

干饵丝

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0031 S-2020
备案日期: 2020 年 10 月 19 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 10 - 19 发布

2020 - 10 - 25 实施

隆阳区谷润食品厂

发布

前 言

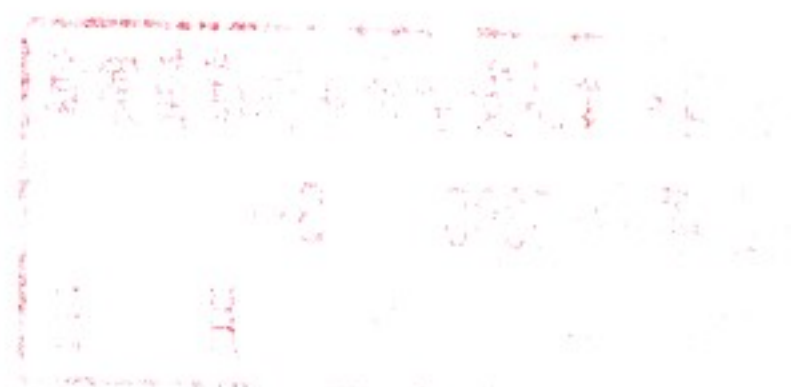
我公司生产的干饵丝，是以大米为主要原料,经过浸泡、淘洗、粉碎、蒸熟、碾压、干燥、切丝、成型、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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，其中铅指标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/BTL 0001S-2017《干饵丝》

本标准由隆阳区谷润食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨雪林。



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，经浸泡、淘洗、粉碎、蒸熟、碾压、干燥、切丝、成型、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、GB 2715 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
硫酸氢钠甲醛（吊白块）	不得检出	GB/T 21126

品安全企业
5305 S
年

表2（续）

二氧化硫（以SO ₂ ），g/kg	二氧化硫残留量按 GB 2760 规定执行	GB 5009.34
------------------------------	-----------------------	------------

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。

准备案章

月 日



备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

备案单位（盖章）

2020年10月19日



备案单位主要负责人（签字）：杨雪林

2020年10月19日

