

Q/NFL

隆阳区福乐饵丝加工厂企业标准

Q/NFL 0001 S—2020

代替 Q/ NFL 0001 S—2017

干饵丝

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0001 S—2020
备案日期: 2020 年 01 月 06 日

云南
备案
章

2020-01-06 发布

2020-01-10 实施

隆阳区福乐饵丝加工厂

发布

前 言

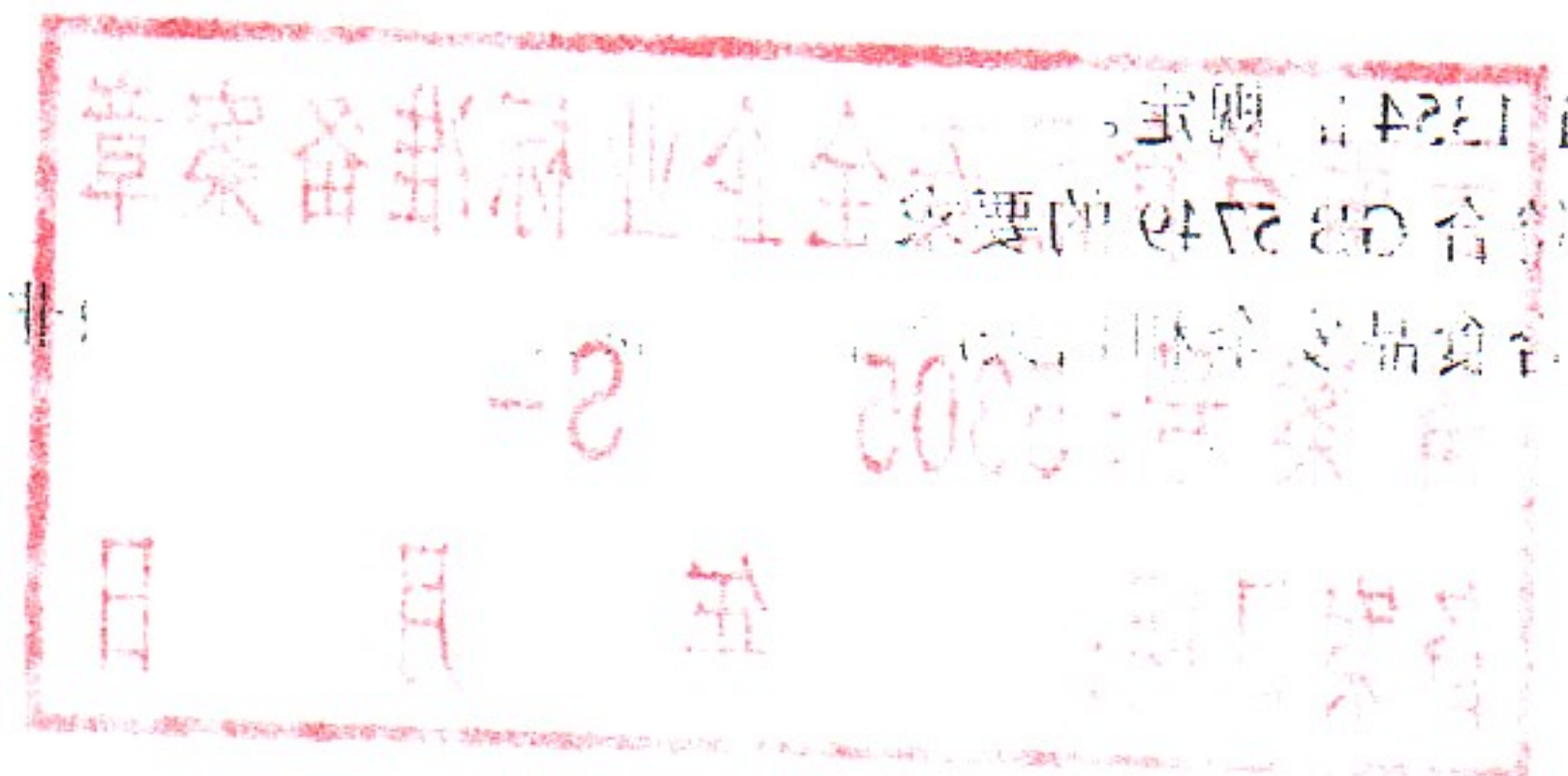
我厂生产的干饵丝是以大米为原料，经去杂、淘洗、粉碎、蒸熟、压片、切丝、凉晒、成型、包装等加工工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织、生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标根据GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准代替Q/NFL 0001 S-2017。

本标准由隆阳区福乐饵丝加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵继昌。



干饵丝

1 范围

本标准规定了干饵丝的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装及贮存。
本标准适用于以大米为原料，经去杂、淘洗、粉碎、蒸熟、压片、切丝、晾晒、成型、包装等加工工艺制作而成的干饵丝。

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 原材料要求

- 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 的要求。
- 3.1.3 其它原辅料：应符合食品安全和相关产品的标准要求，不得添加非食用物质。

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	具有该产品正常色泽。	取样200g放入白瓷盘中，在自然光线下目测其色泽，形态，鼻嗅其气味，熟化后品尝其滋味。
气味、滋味	具有该产品固有的米香味、无异味，熟制后软硬适中，滋味独特。	
形态	丝状：丝条均匀一致。饼状：平整、形态良好。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

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， %	≤ 18.0	GB 5009.3
酸度， mL/10g	≤ 5.0	GB 5009.239

省食品安全企业
：号53055 S
日期： 年年

3.4 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的要求

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 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 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 大米制品的规定。

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

以同一原料，同一工艺、同一班次所生产的同品种、同规格的产品为为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于 200 个独立包装（总量不少于 50kg），每批随机抽取样品不少于 6 个独立包装，样品量不少于 5kg，平均分成 2 份，一分检验，一分留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品均需要生产企业质量检验部门抽检，经检验合格并签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、酸度。

4.4 型式检验

每半年进行一次。型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验；

- a) 原辅料或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中任一项指标不符合本标准时，判定该批产品不合格，可以用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

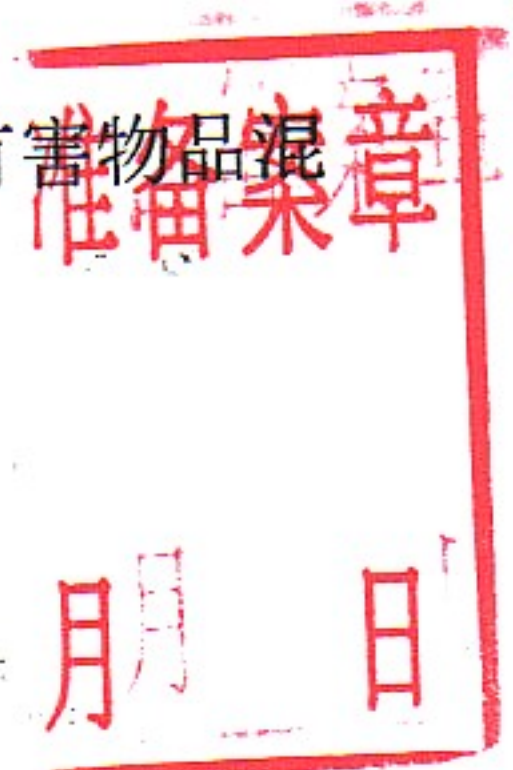
包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁，干燥，无污染。运输时应防雨、防潮、防晒。禁止与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠的仓库内。产品不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆放高度以产品受压不变形为宜。



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》。

隆阳区福乐饵丝加工厂

备案单位(盖章)

2020年01月06日

赵继昌

备案单位主要负责人(签字)

2020年01月06日

