

**Q/CHZ**

# 昌宁县华芝食品有限责任公司企业标准

Q/CHZ 0001 S—2021

代替 Q/CHZ 0001 S-2018

## 干饵丝 千米线

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53050043S-2021

备案日期: 2021年11月24日

2021-11-24 发布

2021-11-30 实施

昌宁县华芝食品有限责任公司

发布

## 前　　言

我公司生产的干饵丝、干米线是以大米为主要原料，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《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》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。

本标准安全性指标按照 GB 2762 《食品安国家标准 食品中污染物限量》、GB2761 《食品安国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅限量指标严于食品安国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/CHZ 0001S-2018 《干饵丝》

本标准由昌宁县华芝食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：杨国华、王林芝

# 干饵丝 千米线

## 1 范围

本标准规定了干饵丝、千米线的技术要求、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，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、千米线。

## 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 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 大米：应符合 GB 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：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

### 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	具有该产品正常色泽	取样 200g 样品放入白磁盘中，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， %	≤ 18.0	GB 5009.3
酸度， ml/10g	≤ 5.0	GB 5009.239

### 3.4 污染物限量

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 JJF1070 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食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

### 3.9 生产加工卫生要求

应符合 GB14881 的规定

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 抽样

抽样基数不少于 50 个独立个包装(总量不少于 50kg)。每批随机抽取样品不少于 6 袋，样品量不少于 5kg，平均分成 2 份，一份检验，一份留样备检。

### 4.3 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检，经检验合格后，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度。

### 4.4 型式检验

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，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) 产品停产一年以上，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

检验结果中任一项目不符合本标准时，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

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，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应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、干燥、无异味、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。

准备案章

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠的仓库内。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。

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》。



