

Q/QJY

曲靖市靖阳食品有限公司企业标准

Q/QJY 0002 S—2021

鲜饵块、饵丝、饵片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030109S-2021
备案日期: 2021年12月24日

云
备
备

2021 - 12 - 24 发布

2021 - 12 - 24 实施

曲靖市靖阳食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的鲜饵块、饵丝、饵片是以大米、紫米、红米、玉米、荞麦、高粱等其中一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、添加（或不添加）可食用果蔬、蔬菜粉（汁）等其中的一种或几种经预处理、加工的辅料，拌料（或不拌料）、碾压、加工成型、冷却、切丝（或不切丝）、包装（或不包装）等工艺加工制成。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，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的要求制定，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。

本标准由曲靖市靖阳食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：栗芳。

南省
案
日期

鲜饵块、饵丝、饵片

1 范围

本标准规定了鲜饵块、饵丝、饵片的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米、紫米、红米、玉米、荞麦、高粱等其中一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、添加（或不添加）可食用果蔬、蔬菜粉（汁）等其中的一种或几种经预处理、加工的辅料，拌料（或不拌料）、碾压、加工成型、冷却、切丝（或不切丝）、包装（或不包装）等工艺加工制成的鲜饵块、饵丝、饵片。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鲜饵块、饵丝、饵片

以大米、紫米、红米、玉米、荞麦、高粱等其中一种或几种为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、添加（或不添加）可食用果蔬、蔬菜粉（汁）等其中的一种或几种经预处理、加工的辅料，拌料（或不拌料）、碾压、加工成型、冷却、切丝（或不切丝）、包装（或不包装）等工艺加工制成的鲜饵块、饵丝、饵片。

3.2 熟短条

鲜饵丝经过温度在80℃以上的水浸泡30s后，长度在4cm以下的鲜饵丝。

4 产品分类

4.1 产品按照成型形状的不同分为：鲜饵块、鲜饵丝、及鲜饵片三类。

4.2 产品按照使用的原辅料不同分为：大米鲜饵块、大米鲜饵丝、大米鲜饵片、紫米鲜饵块、紫米鲜饵丝、紫米鲜饵片、红米鲜饵块、红米鲜饵丝、红米鲜饵片、玉米鲜饵块、玉米鲜饵丝、玉米鲜饵片、荞麦鲜饵块、荞麦鲜饵丝、荞麦鲜饵片、高粱鲜饵块、高粱鲜饵丝、高粱鲜饵片、重瓣红玫瑰鲜饵块、重瓣红玫瑰鲜饵丝、重瓣红玫瑰鲜饵片、果蔬类鲜饵块、果蔬类鲜饵丝、果蔬类鲜饵片、混合类鲜饵块、混合类鲜饵丝、混合类鲜饵片等。

5 技术要求

5.1 原料及辅料

- 5.1.1 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 5.1.2 紫米：应符合 DB53/T 784、GB 2715 的规定。
- 5.1.3 红米：应符合 T/HTMX 002、GB 2715 的规定。
- 5.1.4 玉米：应符合 GB 1353、GB 2715 的规定。
- 5.1.5 荞麦：应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。
- 5.1.6 高粱：应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。
- 5.1.7 蔬菜粉：应符合 NY/T 2984 的规定。
- 5.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.9 紫薯、重瓣红玫瑰、桑葚、草莓等果蔬菜：应洁净、无霉变、无杂质、无污染，并符合相应的食品安全标准和有关规定规定。
- 5.1.10 蔬菜粉（汁）：应新鲜、无霉变、无杂质、无污染，并符合相应的食品安全标准和有关规定规定。
- 5.1.11 其他原料：应符合相应食品安全标准和有关规定；禁止使用次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等非食品用原料和辅料。
- 5.1.12 不得使用回收料作为加工原料。

5.2 感官要求

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 | 具有各产品应有的色泽，色泽正常。 | 打开包，取适量样品（约200g）置于洁净、干燥白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。 |
| 气味、滋味 | 具有各产品应有的气味、滋味、无异味；熟制后入口软硬适中。 | |
| 形态 | 饵块、饵片成型规则、大小基本一致；饵丝粗细基本均匀。 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

5.3 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 | |
|---------------------|-----|------|------|------|-------------|
| | 鲜饵块 | 鲜饵片 | 鲜饵丝 | | |
| 水分, % | ≤ | 55.0 | 50.0 | 50.0 | GB 5009.3 |
| 熟短条率, % | ≤ | -- | -- | 20 | 附录: A |
| 酸度, g/100g | ≤ | 1.0 | | | GB 5009.239 |
| 次硫酸氢钠甲醛 (吊白块), g/kg | | 不得检出 | | | GB/T 21126 |

5.4 污染物限量

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 |

5.5 微生物限量

5.5.1 微生物限量应符合 DBS53/017 的规定。

5.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行; 并按JJF 1070规定的方法检验。

5.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批及抽样

7.1.1 组批: 以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.1.2 抽样：

抽样基数不得少于 50 个独立包装（总重不得少于 50kg），随机抽取 6 个独立包装样品（总重不得少于 5kg）；样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

7.2 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为按照相关规定执行。

7.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半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。

7.4 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

8 标识、标签、包装、运输和贮存

8.1 标识、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定；营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

用于包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

8.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

附录 A
(规范性附录)

附录 A：熟短条率检测

A.1 检测器具

- a)容量10000ml带盖保温容器;
- b)直径30cm的白砂糖瓷缸;
- c)圆头竹筷子;
- d)规格为直径200x50/1.2 (GB/T 6003.1) 的标准试验筛;
- e)感量1g的天平 (或相应感量的计量器具)。

A.2 分析步骤

取鲜饵丝样品500g放入盛有4000ml水温为80℃以上水的带盖保温容器中, 加盖浸泡30s后, 将鲜饵丝倒入搪瓷盘内, 加入鲜饵丝质量10倍的常温水, 让鲜饵丝浸泡在水中, 使鲜饵丝温度降至室温, 通过实验筛滤水, 率至不滴水为止。称量筛上鲜饵丝质量 (m_1), 然后分离出短条鲜饵丝, 称其质量(m_2), 记录称量结果。

A.3 分析结果的表述

按公式 (1) 计算熟短条率。

$$D = m_2/m_1 \times 100$$

式中:

- D----熟短条率, %;
- m_1 ----鲜饵丝质量, g;
- m_2 ----短条鲜饵丝质量, g;

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》。

栗芳

备案单位（盖章）

2021年12月02日

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月02日