

Q/FHB

富源县华博食品有限公司企业标准

Q/FHB 0001 S—2021

鲜饵块、饵丝

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030087 S-2021

备案日期: 2021年09月30日

云南
备案
备案

2021 - 09 - 28 发布

2021 - 09 - 30 实施

富源县华博食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的鲜饵块、饵丝是以大米为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、小麦粉等辅料，经过清理、浸泡、蒸熟、分汤、挤压成型、冷却、切丝或不切丝和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，作为企业组织生产、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》、微生物指标参照DBS 53/017-2014《云南省食品安全地方标准 鲜米线》规定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由富源县华博食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李斌。

省食品

号:5

日期:

鲜饵块、饵丝

1 范围

本标准规定了饵块、饵丝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、小麦粉等辅料，经过清理、浸泡、蒸熟、分汤、挤压成型、冷却、切丝或不切丝和包装等工艺加工制成的鲜饵块、饵丝。

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 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.4 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得食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	具有相应产品应有的色泽。	取适量的被测样品置于洁净的白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味与滋味	具有该类产品应有的气味、滋味，无异味。	
形 态	饵块成型规则，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。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企
03
年

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	鲜饵块	鲜饵丝	
水分, g/100g	≤ 55.0	45.0	GB 5009.3
熟短条率, %	≤ —	10.0	DB53/230
次硫酸氢钠甲醛 (吊白块), g/kg	不得检出		

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 微生物限量

3.6.1 微生物指标应符合 DBS 53/017 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 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、同一班次、同一工艺所生产的相同品种的产品为一批。

4.2 抽样

标准备
S-
月

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于50kg。取4kg样品平均分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品均需我公司质量检验部门检验合格，并签发质量检验合格证方可出厂，出厂检验项目按照有关要求和规定执行。

4.4 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的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：


- a) 原料、配方，工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 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》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 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、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮、混放。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位（盖章）



2021年 9 月 10 日

备案单位主要负责人（签字）

李斌

2021年 9 月 10 日