

Q/LJR

# 陆良县精然米线饵丝加工厂企业标准

Q/LJR 0001 S-2021

## 饵块、饵丝、饵片

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030062 S-2021  
备案日期: 2021 年 07 月 01 日

云南  
备案  
备案

2021 - 07 - 01 发布

2021- 07 - 01 实施

陆良县精然米线饵丝加工厂 发布

## 前 言

我厂生产的饵块、饵丝、饵片是以大米和荞麦、玉米、高粱等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等生产工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、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》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB 19295-2011 《食品安全国家标准 速冻面米制品》的要求制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由陆良县精然米线饵丝加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：严丙昆。

食品  
号:5  
期:

# 饵块、饵丝、饵片

## 1 范围

本标准规定了饵块、饵丝、饵片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米和荞麦、玉米、高粱等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等生产工艺制作而成的饵块、饵丝、饵片。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 产品分类

产品按照成型形状的不同分为鲜饵丝、鲜饵块以及鲜饵片三类。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.4 荞麦：应符合 GB/T 10458 的要求。

4.1.5 玉米：应符合 GB 1353 的要求。

4.1.6 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.7 高粱：应符合 GB/T 8231 的要求。

4.1.8 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用回收料作为加工原料，不得使用非食品用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                                 | 检验方法                         |
|-------|-------------------------------------|------------------------------|
| 色 泽   | 基本均匀一致的色泽，具有本品应有的色泽。                | 取样品 200 g 放入白瓷盘中，通过目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味、滋味 | 具有本品固有的气味、滋味，无霉变及其他异味。              |                              |
| 组织形态  | 饵块、饵片成型规则，大小基本均匀；饵丝粗细基本均匀，不粘牙、入口滑嫩。 |                              |
| 杂 质   | 无正常视力可见杂质。                          |                              |

4.3 理化指标

应符合规定。

表2 理化指标

| 项 目                | 指 标  |      |      | 检验方法       |
|--------------------|------|------|------|------------|
|                    | 鲜饵块  | 鲜饵丝  | 鲜饵片  |            |
| 水分, g/100g ≤       | 55.0 | 45.0 | 45.0 | GB 5009.3  |
| 次硫酸钠甲醛（吊白块）, mg/kg | 不得检出 |      |      | GB/T 21126 |

4.4 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 |

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 19295 中熟制品的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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。按JJF 1070中规定的方法检验。

#### 4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

#### 5.2 抽样

5.2.1 饵块、饵丝、饵片、从每批产品中随机抽取 5 000 g 样品，其中 2 500 g 作为检验样品，另外 2 500 g 作为备样，样品应在保质期内送检。

5.2.2 所抽样品须应同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 50 个独立包装（不少于 50kg），随机抽取 10 袋独立包装样品（不少于 5kg），其中 5 袋(2.5kg)作为检验样品，另外 5 袋(2.5kg)作为备样。

#### 5.3 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。出厂检验项目按相关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准的所有技术要求，型式检验应定期进行，每年至少2次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 原料、设备、工艺有较大的改变，有可能影响产品质量时；
- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 交收检验出现不合格批时。

#### 5.5 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。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 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。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

用于饵块、饵丝、饵片包装的材料或容器，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。

### 6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。



## 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》。



备案单位（盖章）

2021年6月28日

严雨昂

备案单位主要负责人（签字）

2021年6月28日