

# Q/QLY

## 曲靖市麒麟区粮源过桥米线生产有限公司企业标准

Q/QLY 0003 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: 53030092 S-2021  
备案日期: 2021 年 11 月 13 日

2021-11-12 发布

2021-11-13 实施

曲靖市麒麟区粮源过桥米线生产有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的鲜饵块、饵丝、饵片是以大米为主要原料，以荞麦、玉米、高粱等为辅料，经清洗、浸泡、熟制、碾压、加工成型、包装等生产工艺加工而成。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，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》制定，微生物指标参照DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖市麒麟区粮源过桥米线生产有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：梁聪宝。

云南省  
备案号  
备案日期

# 鲜饵块、饵丝、饵片

## 1 范围

本标准规定了饵块、饵丝、饵片的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和储存要求。

本标准适用于以大米为主要原料，以荞麦、玉米、高粱等为辅料，经清洗、浸泡、熟制、碾压、加工成型、包装等生产工艺加工而成的非即食型饵块、饵丝、饵片。

## 2 规范性引用文件

本标准所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 产品分类

产品按照成型形状及原辅料不同分为：鲜饵块、饵丝、饵片。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 大米、红米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

4.1.4 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅材料：应符合相关的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

品安全

5303

表1 感官要求

| 项目    | 要求                         | 检验方法                            |
|-------|----------------------------|---------------------------------|
| 色泽    | 具有近似所有原料的自然色泽。             | 取样品放于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，熟制后品尝。 |
| 滋味与气味 | 具有该产品特有的米香气，味正常，熟制后入口软硬适度。 |                                 |
| 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。                 |                                 |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化要求

| 项目                  | 指标   | 检验方法      |
|---------------------|------|-----------|
| 水分, g/100g (鲜饵块) ≤  | 55   | GB 5009.3 |
| 水分, g/100g (鲜饵丝) ≤  | 45   |           |
| 水分, g/100g (鲜饵片) ≤  | 45   |           |
| 次硫酸氢钠甲醛 (吊白块), g/kg | 不得检出 |           |

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 微生物限量

应符合DBS53/ 017的规定。

4.5.2 致病菌限量

应符合 GB 29921 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 净含量

业标  
S-

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。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食制品的规定。

#### 4.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 抽样

每批产品随机抽取样品2kg,平均分成2份。一份用于检验,一份用于留样。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂应经企业检验部门检验合格,签发合格证后方可出厂,出厂检验项目按照相关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者,亦进行型式检验:

- a) 产品的原料、配方、工艺有重大改变,可能影响产品质量时;
- b) 停厂半年以上,又恢复生产时;
- 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。

#### 5.5 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。

### 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

包装材料应符合相应食品安全标准及有关规定，防止有毒有害物的污染。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中应防挤、防雨、防潮、防晒。运输时严禁与有毒、有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

## 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应放置在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为准。

---

## 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。

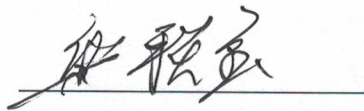
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

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》。

曲靖市麒麟区粮源过桥米线生产  
有限公司

备案单位(盖章)

2021年9月26日



备案单位主要负责人(签字)

2021年9月26日 年

