

Q/YXS

宣威市圆勋食品有限公司企业标准

Q/YXS 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: 53030082 S- 2021
备案日期: 2021年 09月 07日

2021 - 09 - 01 发布

2021 - 09 - 02 实施

宣威市圆勋食品有限公司 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）紫薯、重瓣红玫瑰、桑葚、草莓、蔬菜、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、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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由宣威市圆勋食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：夏培莲、浦仕荣。

云南
备案
案号

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）紫薯、重瓣红玫瑰、桑葚、草莓、蔬菜、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、包装或不包装等工艺加工制成鲜饵块、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）紫薯、重瓣红玫瑰、桑葚、草莓、蔬菜、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、包装或不包装等工艺加工制成鲜饵块、饵丝、饵片。

3.2 熟短条

鲜饵丝经过温度在80℃以上的热水浸泡30s后，长度在6cm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 1354、GB 2715 的规定。
- 5.1.2 紫米：应符合 DB 53/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、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
二氧化硫残留量	按 GB 2760 规定执行			GB 5009.34
次硫酸氢钠甲醛 (吊白块), g/kg	不得检出			附录: B

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 致病菌限量

致病菌应符合GB 29921的规定。

5.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763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的白砂搪瓷缸;
- 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;

附录 B (规范性附录)

附录 B: 次硫酸氢钠甲醛(吊白块) 检验方法

B.1 原理

样品经酸化后,次硫酸氢钠甲醛中的甲醛被释放出来,经水蒸汽蒸馏,收集后的吸收液中的甲醛与乙酰丙酮及铵离子反应。生成黄色物质,与标准系列比较定量。

B.2 试剂

没有特殊标明,试剂均为分析纯,水均为蒸馏水。

B.2.1 磷酸溶液:吸取10 ml 磷酸(85%),加蒸馏水至100 ml。

B.2.2 硅油

B.2.3 淀粉溶液:称取1 g可溶性淀粉用少量水调成糊状,缓缓倾入100 ml沸水,随加随搅拌,煮沸,放冷备用,此溶液临用时现配。

B.2.4 乙酰丙酮溶液:在100 ml 蒸馏水中加入醋酸铵25 g,冰醋酸3 ml 和乙酰丙酮0.40 ml,振摇促溶,储备于棕色瓶中,此液可保存一个月。

B.2.5 碘溶液: $C(1/2I_2) = 0.1 \text{ mol/l}$

B.2.6 硫代硫酸钠标准滴定溶液: $C(Na_2S_2O_3) = 0.1000 \text{ mol/l}$

B.2.7 氢氧化钾溶液: $C(KOH) = 1 \text{ mol/l}$

B.2.8 10%硫酸溶液:取90 ml 蒸馏水,缓缓加入10 ml H_2SO_4 (浓)。

B.2.9 甲醛标准储备液:取甲醛1 g放入盛有5 ml蒸馏水的100 ml容量瓶中精密称量后,加水至刻度,从该溶液中吸取10.0 ml放入碘量瓶中,加0.1 mol/l碘溶液50.0 ml/l, 1 mol/l KOH溶液20 ml,在室温放置15 min后,加 H_2SO_4 10%溶液15 ml,用0.1000 mol/l $Na_2S_2O_3$ 标准滴定溶液滴定,滴定至溶液为淡黄色时,加入1 ml淀粉溶液,继续滴定至无色,同时取10.0 ml蒸馏水进行空白试验。

计算:

$$X = (V_0 - V_1) \times C \times 15 \times 1000 / (10 \times 1000)$$

式中:

X—甲醛标准储备液的浓度, mg/ml;

V_0 —滴定空白溶液消耗硫代硫酸钠标准滴定溶液的体积, ml;

V_1 —滴定样品溶液消耗硫代硫酸钠标准滴定溶液的体积, ml;

C—标准硫代硫酸钠溶液的摩尔浓度;

15—甲醛($1/2HCHO$) 的摩尔质量, g/mol;

10—滴定时吸取甲醛标准储备液的体积, ml。

B.2.10 甲醛标准使用液:将标定后的甲醛标准储备液用蒸馏水稀释至5 μg/ml。

B.3 仪器

B.3.1 分光光度计

B.3.2 水蒸气蒸馏装置

B.4 操作方法

B.4.1 样品处理:准确称取5 g~10 g样品(根据样品中含有次硫酸氢钠甲醛的量而定)置于500 ml 蒸馏瓶中,加入蒸馏水20 ml (与样品混匀),硅油二至三滴和磷酸溶液10ml,立即连通水蒸气蒸馏装置,进行蒸馏,冷凝管下口应插入盛有约20 mL蒸馏水并且置于冰水浴中的250 ml容量瓶中,待蒸馏液约250 ml 时取出,放至室温后,加水至刻度,混匀,另作空白蒸馏。

B.4.2 测定:根据样品中次硫酸氢钠甲醛的含量,准确吸取样品蒸馏液2 ml~10 ml于25 mL带刻度的具塞比色管中,补充蒸馏水至10 mL。另取甲醛标准使用液0、0.50、1.00、3.00、5.00、7.00、10.0 ml (相当0.00、2.50、5.00、15.00、25.00、35.00、50.00 pg甲醛)分别置于25 mL带刻度具塞比色管中,补充蒸馏水至10 ml。

在样品及标准系列管中分别加入乙酰丙酮溶液1 ml,摇匀,置沸水浴中3 min,用1 cm比色杯以零管溶液调节零点,于波长435 nm处测吸光度,绘制标准曲线,并记录样品吸光度值,扣除空白液吸光度值,绘标准曲线计算结果。

B.5 计算

$$X = (A \times 1000 \times V_2) / (m \times V_1 \times 1000 \times 1000)$$

式中:

X—样品中游离甲醛的含量, g/kg;

A—测定用样品液中甲醛的质量, μg;

m—样品质量, g;

V₁—测定用样品溶液体积, ml;

V₂—蒸馏液总体积, ml;

B.6 说明

B.6.1 水蒸气蒸馏过程中,回收瓶底部要稍稍加热,促使样品酸化过程中反应完全。

B.6.2 平行测定结果用算术平均值标示,保留两位有效数字。

B.6.3 方法最小检出量为2mg/kg(以游离甲醛计)。

B.6.4 该试验结果以游离甲醛计,若以次硫酸氢钠甲醛计,可乘以系数值5.133。

B.6.5 部分产品原材料中可能含有醛糖类物质,经酸化处理后测出含有甲醛,但浓度很低(<20mg/kg),所以,当测试值>20mg/kg时,才考虑样品中是否加入吊白块。

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》。



2021 年 08 月 16 日

备案单位主要负责人(签字)

2020 年 08 月 16 日