

Q/QJC

云南曲靖靖晨园餐饮文化发展有限公司企业标准

Q/QJC0001S—2021

代替 Q/QJC0001S—2018

花色饵块、饵丝、饵片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303066 S-2021
备案日期: 2021年 07月 14日

2021-07-13 发布

2021-07-14 实施

云南曲靖靖晨园餐饮文化发展有限公司
发布

前 言

我公司生产的花色饵块、饵丝、饵片是以大米、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、红米等为主要原料、添加或不添加蔬菜（胡萝卜汁、菠菜汁、西红柿汁、南瓜汁、魔芋粉、紫薯粉、玫瑰花粉、玛咖粉等）一种或几种，经清洗、浸泡、蒸煮、搅拌、高温挤压成型、冷却、干燥或不干燥（不完全干燥）、包装等生产工艺生产制成。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、贸易和仲裁的依据。

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 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》的要求制定，其中铅指标严于食品安全国家标准,其余指标根据生产实际制定,本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/QJC0001S—2021《花色饵块、饵丝、饵片》。

本标准由云南曲靖靖晨园餐饮文化发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：高永芬 陈建云。

云南省
备案号
备案日期

花色饵块、饵丝、饵片

1 范围

本标准规定了花色饵块、饵丝、饵片的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、红米等为原料、添加或不添加蔬菜（胡萝卜汁、菠菜汁、西红柿汁、南瓜汁、魔芋粉、紫薯粉、玫瑰花粉、玛咖粉等）一种或几种，经清洗、浸泡、搅拌、蒸煮、碾压、加工成型、冷却、干燥或不干燥（不完全干燥）、包装等生产工艺生产制成的花色饵块、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

3.1 鲜花色饵块、饵丝、饵片

以大米、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、红米等为主要原料、添加或不添加蔬菜（胡萝卜汁、菠菜汁、西红柿汁、南瓜汁、魔芋粉、紫薯粉、玫瑰花粉、玛咖粉等）一种或几种，经清洗、浸泡、搅拌、蒸煮、碾压、加工成型、冷却、不干燥、包装等生产工艺生产制成的花色饵块、饵丝、饵片。

3.2 半干花色饵块、饵丝、饵片

以大米、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、红米等为主要原料、添加或不添加蔬菜（胡萝卜汁、菠菜汁、西红柿汁、南瓜汁、魔芋粉、紫薯粉、玫瑰花粉、玛咖粉等）一种或几种，经清洗、浸泡、搅拌、蒸煮、碾压、加工成型、冷却、不完全干燥、包装等生产工艺生产制成的花色饵块、饵丝、饵片。

3.3 干花色饵块、饵丝、饵片

以大米、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、红米等为主要原料、添加或不添加蔬菜（胡萝卜汁、菠菜汁、西红柿汁、南瓜汁、魔芋粉、紫薯粉、玫瑰花粉、玛咖粉等）一种或几种，经清洗、浸泡、搅拌、蒸煮、碾压、加工成型、冷却、干燥、包装等生产工艺生产制成的花色饵块、饵丝、饵片。

4 产品分类

4.1 按照生产加工工艺不同分为：鲜花色饵块、饵丝、饵片；半干花色饵块、饵丝、饵片；干花色饵块、饵丝、饵片。

4.2 按照原料不同分为：花色饵块、饵丝、饵片，原味饵块、饵丝、饵片。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

品安全

5303

- 5.1.2 大米：应符合 GB 1354 的规定。
- 5.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 5.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 5.1.5 玛咖粉：应符合 DBS53/001 的规定。每日最大食用限量:≤25g。不适宜人群:婴幼儿、哺乳期妇女及孕妇。
- 5.1.6 燕麦粉、红米：应符合 GB2715 及相关食品标准的规定。
- 5.1.7 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 5.1.8 胡萝卜、紫薯、玫瑰花、菠菜、西红柿、南瓜等：应符合 GB 2763 及相关食品标准的规定。
- 5.1.9 不得使用回收料作为加工原料。
- 5.1.10 其它原辅料：应符合相应的食品标准及相关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 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、熟制后口尝。
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	

5.3 理化指标：

5.4 应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	鲜花色饵块、 饵丝、饵片	半干花色饵块、 饵丝、饵片	干花色饵块、 饵丝、饵片	
水分, g/100g ≤	50.0	40.0	20.0	GB 5009.3
a熟断条率, g/100g ≤	10.0	8.0	8.0	DB53/230
二氧化硫, g/kg	按GB2760的规定执行			GB 5009.34
a 熟断条率仅限于花色饵丝				

5.5 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

5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 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。按JJF 1070 中规定的方法检验。

5.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料（同一班次）生产、相同产品类型的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 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。

6.2.2 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。

6.3 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。出厂检验项目按照相关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验至少每半年进行一次，检验项目包括本标准的所有技术要求，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) 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。

准备
月

6.5 判定规则

检验结果如有微生物指标不合格，则判定该批产品为不合格。其它指标有不合格项，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 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。

7.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 含玛咖产品应标注不适宜人群和最大限量。

7.2 包装

用于花色饵块、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。

7.3 运输

产品在运输过程中应防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒，有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。堆放时应离地、离墙。

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》。

曲靖靖晨园餐饮文化发展有限公司

备案单位（盖章）

2021年6月22日

备案单位主要负责人（签字）

高永芳

2021年6月