

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(包括原辅料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原辅料)、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》。

云南禾心力食品有限公司

备案单位(盖章)

2021年04月15日

应涛

备案单位主要负责人(签字)

2021年04月15日

Q/HXL

云南禾心力食品有限公司企业标准

Q/HXL 0001 S—2021

花色饵块、饵丝、饵片

云南省食品
备案号: 53040035S-2021
备案日期: 2021年5月6日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040035S-2021
备案日期: 2021年5月6日

2021 - 04 - 26 发布

2021 - 05 - 06 实施

云南禾心力食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的花色饵块、饵丝、饵片是以大米、荞麦、玉米、紫米、红米、高粱等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加鸡蛋、大豆粉（浆）、蔬菜粉（汁）、豌豆粉、魔芋粉、紫薯粉、绿豆粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰花(*Rose rugosa* cv. Plena)中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、冷却、干燥或不干燥、包装而成。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，作为本厂组织生产、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》和GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、DB53/230-2007《鲜饵块、饵丝、饵片》的规定制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南禾心力食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：应涛。

备案章

日



花色饵块、饵丝、饵片

1 范围

本标准规定了花色饵块、饵丝、饵片的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以大米、荞麦、玉米、紫米、红米、高粱等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加鸡蛋、食用淀粉、大豆粉（浆）、蔬菜粉（汁）、豌豆粉、魔芋粉、紫薯粉、绿豆粉、辣木叶粉、重瓣红玫瑰花(Rose rugosa cv. Plena)中的一种或几种辅料，经清洗、浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、冷却、干燥或不干燥、包装而成的花色饵块、饵丝、饵片。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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

- 3.1 按工艺不同分为：干花色饵块、饵丝、饵片；半干花色饵块、饵丝、饵片；新鲜花色饵块、饵丝、饵片
- 3.2 按原料不同分为：花色饵块、饵丝、饵片；原味饵块、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 2715 的规定。
- 4.1.2 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的颜色，无霉斑。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
滋味、气味	具有相应品种特有的气味及滋味，无霉味及其他异味。	
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规定。

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	干饵块、饵丝、 饵片	半干饵块、饵 丝、饵片	鲜饵块、饵丝、 饵片	
水分， g/100g ≤	20.0	50.0	70.0	GB 5009.3

4.4 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 的要求。

表3 污染物的限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 DB53/ 230 的规定（仅限鲜品）。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070 的规定检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

以同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于50 kg, 抽样样品不得少于5 kg（净含量少于5 kg的，应取6个独立包装样品且总量不少于5 kg）。样品分2份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、大肠菌群（仅限鲜品）。

5.4 型式检验

型式检验半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

准备案章

月 日

云南省食
备案号:
备案日期:

备案说明

备案日期

备案说明

备案说明

备案说明

备案说明

备案说明

备案说明

备案说明

备案说明

备案说明