

Q/LJJ

# 陆良县金食记食品有限公司企业标准

Q/LJJ 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: 5303009/S-2021  
备案日期: 2021年 11月 13日

云  
备  
案

2021-11-12 发布

2021-11-13 实施

陆良县金食记食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的饵块、饵丝、饵片是以大米（糯米、黑米、红米、紫米）和荞麦、玉米、高粱、薯类等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装、杀菌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》、DBS53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》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。

本标准由陆良县金食记食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：金小搅。

省食  
号:  
日期:

# 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（糯米、黑米、红米、紫米）和荞麦、玉米、高粱、薯类等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装、杀菌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、糯米、黑米、红米、紫米：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 紫薯、红薯：应符合 GB 2715 等相关规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，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 DBS53/017 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的制定。

4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 的规定的方法检验。

#### 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 色饵块、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。出厂检验项目按照相关规定执行。

#### 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《关于修订<食品标识管理规定>的决定》，营养标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的要求。

#### 6.2 包装

标准备

}-

月

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。

---

案章

日

## 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》。

陆良县金食记食品有限公司

备案单位（盖章）

2021 年 10 月 12 日

金小艳

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 10 月 12 日