

**Q/YMY**

**永平县马杨食品厂企业标准**

**Q/YMY 0005 S—2020**

**方便饵丝**

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329 0059S- 2020  
备案日期: 2020年 10月 30日

云南省食品安全  
备案号: 5329  
备案日期:

2020-10-01发布

2020-10-30实施

**永平县马杨食品厂 发布**

## 前 言

我厂生产的方便饵丝是以大米为主要原料，去杂、清洗、浸泡、蒸料（将原料蒸熟）、挤压、成型、干燥、包装等工艺制成免煮（可配调料包）方便食品。依据《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的要求制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。

本标准由永平县马杨食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马杨。

企业标  
S-  
年

# 方便饵丝

## 1 范围

本标准规定了方便饵丝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为主要原料，去杂、清洗、浸泡、蒸料（将原料蒸熟）、挤压、成型、干燥、包装等工艺制成免煮（可配调料包）方便食品。

## 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 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 大米：应符合 GB 1354 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定。不得使用回收饵丝作为加工原料，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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	具有该产品正常色泽。	按食用方法取适量样品置 500mL 无色透明烧杯中，自然光线下目视、鼻嗅，用温开水漱口后后品其滋味。
气味、滋味	无异味，无异嗅。	
形态	外形一致。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 3.3 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
水分, % $\leq$	13.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g $\leq$	5.0	GB 5009.239
甲醛次硫酸氢钠	不得检出	GB/T 21126

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中严于国标的指标限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.16	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1 000	GB 4789.10 第二法
菌落总群 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法

<sup>a</sup> 样品的采样机处理按 GB 4789.1。<sup>b</sup> 仅适用于饼丝饼和调料的混合检验。

### 3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定方法检验。

### 3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 3.10 生产加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格且包装完好的产品为一批。

### 4.2 抽样

抽样基数不少于200个包装(总重不得少于50 kg)。抽样不少于18个包装，样品量不少于5 000g，分成2份，1份检验，1份留样。

### 4.3 出厂检验

产品由生产厂的检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官要求、水分、酸度。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 原辅料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产一年以上恢复生产时；
- 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。

### 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标不符合规定时，判定该批产品不合格。其余检验项目不符合规定时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 5.2 包装

包装材料应符合相应卫生标准要求的材料包装，包装封口要严密，无泄露，不得破损。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应防雨、防潮、防晒；禁止与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。