

Q/MDQ

富源县米多奇食品加工厂企业标准

Q/MDQ 0001S—2022

鲜饵块、饵丝、饵片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030003S- 2022
备案日期: 2022年01月28日

2022 - 01 - 28 发布

2022 - 01 - 28 实施

富源县米多奇食品加工厂 发布

前 言

我公司生产的鲜饵块、饵丝、饵片以大米和荞麦、玉米、高粱等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、微生物指标参照 DBS 53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由富源县米多奇食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张永祥、马丽娜、钟国良。

云南
备案
备案日

鲜饵块、饵丝、饵片

1 范围

本标准规定了鲜饵块、饵丝、饵片的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米和荞麦、玉米、高粱等为主要原料，经浸泡、蒸熟、碾压、加工成型、包装等生产工艺制作而成的鲜饵丝、饵块、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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 1354 和 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的要求。
- 3.1.3 玉米：应符合 GB 1353 的要求。
- 3.1.4 高粱：应符合 GB/T 8231 的要求。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 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。

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	具有近似所用原料的自然色泽	取样品 200 g 放入白瓷盘中，通过目测其色泽、形态、杂质，鼻嗅其气味；熟化后品尝其滋味。
气味、滋味	具有该类产品固有的米香气、味正常，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	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

食品安全
号: 5303
月:

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	45	45	GB 5009.3
熟短条率, %	≤ —	—	10	附录 A

3.4 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的规定。

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

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

3.5.2 微生物限量符合 DBS 53/017 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763的规定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

3.9 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

企业
S
年

从每批经出厂检验合格的产品中随机抽取 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。

4.3 出厂检验

产品须经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。

4.4 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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- 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。

4.5 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。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

鲜饵块、饵丝、饵片产品应包装后出厂，防止二次污染，包装材料应符合国家食品包装材料的相关规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒有害物质混运，做到专车专用。

5.4 贮存

产品应距地、离墙贮存在阴凉通风，干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内，按产品不同品种分别堆码整齐。

附 录 A
(规范性附录)
熟短条率检验方法

A.1 检测器具

- a) 容量 10 000 mL 带盖保温容器;
- b) 直径 30 cm 的白色搪瓷盘;
- c) 圆头竹筷子;
- d) 规格为直径 200×50/1.2 (GB/T 6003.1) 的标准试验筛;
- e) 感量 1 g 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 500 g, 放入盛有 4 000 mL 水温为 85 ℃ 以上水的带盖保温容器中, 加盖浸泡 30 s 后, 将鲜饵丝倒入搪瓷盘内, 加入鲜饵丝质量 10 倍的常温水, 让鲜饵丝全部浸泡在水中, 使鲜饵丝温度降至室温, 通过试验筛滤水, 滤至不滴水为止。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。

$$D = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

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。



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》。

备案单位（盖章）

2022年1月27日

张永祥

备案单位主要负责人（签字）

2022年1月27日

