

# Q/FCW

## 富源县春伟食品加工厂企业标准

Q/FCW 0001 S—2022

### 饵块制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5303 0028 S- 2022  
备案日期: 2022 年 05 月 20 日

2022-05-20 发布

2022-05-20 实施

富源县春伟食品加工厂 发布

## 前 言

我厂生产的饵块制品是以大米、红米、紫米、燕麦、紫薯、荞麦粉、马铃薯、山药为主要原料，添加或不添加糯米粉、魔芋粉等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、蒸熟、粉碎和面（搅拌）、挤压成型、干燥或不干燥（不完全干燥）、切片（切丝）或不切片（切丝）、包装等工艺加工制成。按照《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，特制订本标准，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、微生物指标参照DBS 53/017-2014《食品安全地方标准 鲜米线》的要求制定，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。

本标准由富源县春伟食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨春伟。

南  
案  
案  
日

# 饵块制品

## 1 范围

本标准规定了饵块的产品分类、技术要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以大米、红米、紫米、燕麦、紫薯、荞麦粉、马铃薯、山药为主要原料，添加或不添加糯米粉、魔芋粉等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、蒸熟、粉碎和面（搅拌）、挤压成型、干燥或不干燥（不完全干燥）、切片（切丝）或不切片（切丝）、包装等工艺加工制成的饵块制品。

## 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 鲜饵块、饵片、饵丝

以大米、红米、紫米、燕麦、紫薯、荞麦粉、马铃薯、山药为主要原料，添加或不添加糯米粉、魔芋粉等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、蒸熟、粉碎和面（搅拌）、挤压成型、切片（切丝）或不切片（切丝）、包装等工艺加工制成的花色饵块制品。

### 3.2 半干饵块、饵片、饵丝

以大米、红米、紫米、燕麦、紫薯、荞麦粉、马铃薯、山药为主要原料，添加或不添加糯米粉、魔芋粉等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、蒸熟、粉碎和面（搅拌）、挤压成型、不完全干燥、切片（切丝）或不切片（切丝）、包装等工艺加工制成的水分适中的半干花色饵块制品。

### 3.3 干饵块、饵片、饵丝

以大米、红米、紫米、燕麦、紫薯、荞麦粉、马铃薯、山药为主要原料，添加或不添加糯米粉、魔芋粉等其中一种或几种辅料，经淘洗、浸泡、蒸熟、粉碎和面（搅拌）、挤压成型、干燥、切片（切丝）或不切片（切丝）、包装等工艺加工制成的水分较小的干花色饵块制品。

## 4 产品分类

4.1 按水分含量的程度不同分为：鲜饵块、饵片、饵丝；半干饵块、饵片、饵丝；干饵块、饵片、饵丝。

4.2 按食用方式分为非即食类饵块。

## 5 技术要求

食品安  
字: 530  
月:

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大米、红米、紫米、糯米粉：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定；
- 5.1.2 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定；
- 5.1.3 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定；
- 5.1.4 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定；
- 5.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 5.1.6 马铃薯、紫薯、山药等：应符合 GB 2763 的规定，应洁净，无杂质、无霉变、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 5.1.7 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。

### 5.2 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	具有该产品正常的色泽，无霉斑。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，熟制后品尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品固有的气味和滋味、无异味，熟制后入口软硬适中。	
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。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	理化指标			检验方法
	鲜饵块、饵片、饵丝	半干饵块、饵片、饵丝	干饵块、饵片、饵丝	
水分, g/100g ≤	60.0	50.0	30.0	GB 5009.3
次硫酸氢钠甲醛(吊白块), mg/kg	不得检出			GB/T 21126

### 5.4 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

铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12
------------------	------	------------

### 5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

5.5.2 微生物限量符合 DBS 53/017。

### 5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 5.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 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，并按JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 5.9 食品添加剂

5.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

#### 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

同一班次、同一工艺、同种原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取至少 10 个销售包装（不少于 5kg）样品，样品平均分成两份，一份检验，一份备查。

#### 6.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

#### 6.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

#### 6.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物指标不合格时则判定该批次产品不合格，不得进行复检，其它指标若有不合格时，可对备样进行复检（或从该批产品中加倍抽样），以复检结果为准。

准备

月

## 7 标识、包装、运输、贮存

### 7.1 标识、标签

7.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 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》的规定，营养标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

用于饵块包装的材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 7.4 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。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

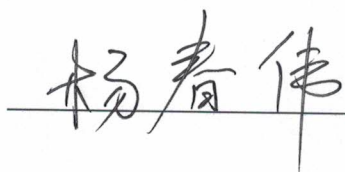
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2022年05月18日



备案单位主要负责人（签字）

2022年05月18日