

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。

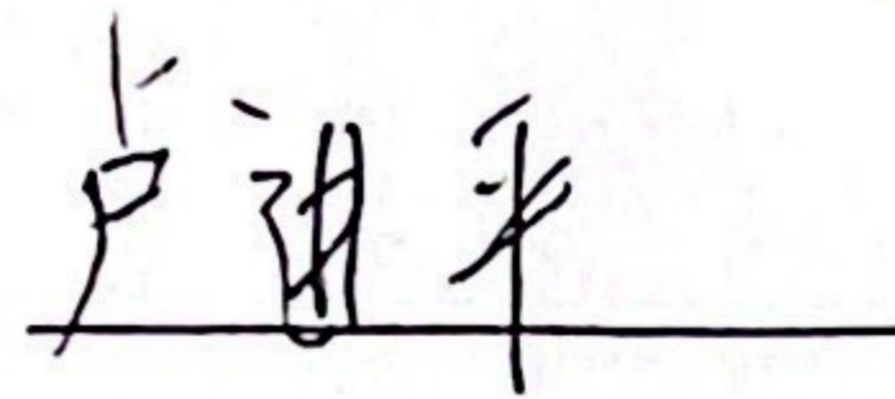
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 5 月 30 日至 2023 年 6 月 6 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于 5 个工作日)，广泛征求社会各方意见。

云南云字号食品有限公司

备案单位(盖章)

2024 年 7 月 16 日



备案单位主要负责人(签字)

2024 年 7 月 15 日

Q/YZH

云南云字号食品有限公司企业标准

Q/YZH 0002 S—2024

代替 Q/YZH 0002 S-2023

饵块、饵片、饵丝

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030043S-2024
备案日期: 2024年7月19日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2024-07-19 发布

2024-07-20 实施

云南云字号食品有限公司

发布

前 言

我厂生产的饵块、饵片、饵丝是以大米、玉米、高粱为主要原料，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、碾压、加工成型、老化、切片（切丝）或不切片（切丝）包装、高温灭菌（或不灭菌）等生产工艺制作而成。根据《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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标按照DBS53/017《食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）》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。

本标准代替Q/YZH 0002 S-2023《饵块、饵片、饵丝》。

本标准由云南云字号食品有限公司提出、起草和解释。

本标准主要起草人：卢进平、翁婕、程祥云。

安全企

03

年

饵块、饵片、饵丝

1 范围

本标准规定了饵块、饵片、饵丝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米、玉米、高粱为主要原料，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、碾压、加工成型、老化、切片（切丝）或不切片（切丝）包装、高温灭菌（或不灭菌）等生产工艺制作而成的饵块、饵片、饵丝制品。

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 原辅料要求

3.1.1 大米、紫米、糯米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。

3.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

3.1.3 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

3.1.4 糯米粉：应符合 LS/T 3240 的规定。

3.1.5 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准的规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

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	具有该产品正常的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，熟制后口尝
气味、滋味	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	饵块成型规则，大小基本一致；饵片厚薄、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

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
		饵块、饵片、饵丝	
水分, g/100g	≤	55.0	GB 5009.3
酸度(以湿基计), °T	≤	2.0	GB 5009.239
甲醛次硫酸氢钠(吊白块), μg/g		不得检出	GB/T 21126
二氧化硫残留量, g/kg		不得使用	GB 5009.34

3.4 污染物指标

污染物限量应符合GB 2762的规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761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	≤	0.1	GB 5009.12
铬(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 DBS53/ 017 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

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 净含量

应符合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》规定, 按JJF1070规定的方法检测。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 粮食和粮食制品的规定。

3.10 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 批组

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

以同一批次产品为抽样基数，抽样基数不少于50个独立包装且总量不少于25kg，抽样样品数量为5kg，样品平均分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品须出厂前应经本厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目为标签、标识、感官要求、酸度、水分、净含量等。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 产品的主要原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大的差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判断规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格；微生物限量指标有任何一项不合格时，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

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装材料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。

5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒、防潮设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防潮、防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

