

# 腾冲市饵丝专业协会文件

腾冲饵丝协会〔2023〕4号

## 腾冲市饵丝专业协会 关于发布《腾冲饵丝（块）》团体标准的公告

由腾冲市饵丝专业协会、保山市质量技术监督综合检测中心、腾冲讯嘉食品有限责任公司、腾冲市市场监督管理局牵头制订的《腾冲饵丝（块）》团体标准，经征求意见，多次修改，已通过专家评审，现予以批准发布。标准发布日期：2023 - 11 - 30，实施日期为：2024 - 01 - 01。团体标准号为：T/TES 1—2023。

联系人：张明强

电话：08755183456

附件：1、《腾冲饵丝（块）》团体标准编制说明

2、T/TES 1—2023《腾冲饵丝（块）》团体标准



# 《腾冲饵丝（块）》团体标准编制说明

## 一、任务来源

近年来，随着社会经济的发展、交通设施的改善，以及文旅市场的蒸蒸日上，腾冲饵丝（块）这一传统美味食品，逐步发展成一项重要产业，相继研制开发出保鲜饵丝、方便饵丝，干饵丝，炒饵块片，快熟饵丝等产品投入市场，深受广大消费者的欢迎和喜爱。目前除了云南全省均有销售以外，已销往北京、四川、河北、等省外市场及香港、缅甸等地。为了推进这一产业发展，腾冲市饵丝专业协会出台了《腾冲市饵丝专业协会团体标准管理办法》，并把《腾冲饵丝（块）》标准的制定作为协会的首要任务。协会常务理事会于2023年8月1日审议通过了《腾冲饵丝（块）》团体标准立项并按程序进行了公告（腾冲饵丝协会〔2023〕2号），并于9月22日发布了《关于《腾冲饵丝（块）》团体标准（征求意见稿）公开征求意见的通知》（腾冲饵丝协会〔2023〕3号）。

## 二、标准制定的目的和意义

腾冲饵丝（块）依托腾冲独特的气候条件、火山熔岩矿泉水资源，采用当地特产“浆米”（粳米）为原料，经原料精选、淘洗、浸泡、一次蒸煮、分饭（漂浆）、二次蒸煮、挤压、成型、干燥或不干燥等独特工艺精制而成，不添加任何辅料，具有色洁质细、鲜白、纯净、柔软可口、营养丰富、食用方便、风味独特等特点。“腾冲饵丝（块）”风味独特，已成为了腾冲的一张名

片和餐食文化，深受广大消费者的青睐。目前，腾冲市有饵丝加工户约 150 余户，其中有生产许可证的生产企业 3 户，年加工原材料大米约 2 万余吨，生产鲜饵丝 3 万余吨，产值约 1.5 亿元。但是，整个产业长期处于初级发展阶段，市场仍以本地市场为主，产品仍以鲜饵丝、鲜饵块为主，整个产业多年来得不到有效发展。

造成腾冲饵丝（块）整个产业发展滞后的原因主要有：整个行业自律不规范，没有规范的生产标准做为指导，影响了整个行业规模、质量和效益的提高。生产原料标准不统一，传统生产腾冲饵丝（块）的原料出现。短缺部分生产加工户为降低成本，不断寻找低成本的原材料，有的甚至降低产品质量，以次充好，影响腾冲饵丝（块）质量形象，使正常使用优质大米的加工户难于维持正常经营，更无法发展壮大。加工工艺标准不统一，部分生产户为降低生产成本，借鉴外地饵丝的生产工艺，直接将大米碾成米面，直接蒸面后碾压成型，这个工艺是隆阳、德宏一带地区的工艺，它的产品特点：饵丝淀粉熟化程度高，饵丝口感劲道，爽滑、耐高温煮，不易煮烂，不能体现出腾冲饵丝（块）特色。而腾冲饵丝（块）的工艺是二次蒸米工艺，并在第一次蒸米后需分饭（漂浆），在第二次蒸米后才碾压成型，它的产品特点是：饵丝口感软糯、容易煮。所以，部份加工户改变工艺后，从表面上看是节约了各项成本，但实际上也改变了产品的质量特征。对保持本地饵丝的口味特征产生了不利的影响。

为规范腾冲饵丝（块）生产、加工、交付和质量控制，由腾冲饵丝专业协会牵头制订团体标准，解决了腾冲饵丝（块）标准

空白问题，促进腾冲饵丝（块）产业持续健康发展，推进腾冲饵丝（块）产业发展具有重要意义。

### 三、标准制定过程

（一）成立标准起草工作组。2023年7月，腾冲市饵丝专业协会成立了《腾冲饵丝（块）》团体标准起草工作组，工作组成员包括协会单位主要负责人、保山市质量技术监督综合检测中心技术人员等单位、腾冲讯嘉食品有限责任公司等单位科研技术人员。

（二）起草标准草案。标准起草小组汇总整理和分析了历年来腾冲饵丝（块）的检验检测数据，以及相关标准的查询和研究分析，为该标准快速推进创造了良好条件、提供了坚实数据支撑。于2023年9月22日制定完成标准征求意见稿。

（三）多方征求意见。2023年10月，《腾冲饵丝（块）》团体标准（征求意见稿）编制后，规范征求了质检机构、食品生产许可核查专家以及饵丝生产企业的意见。向15个单位发出征求意见15份，收回5份，征求得到意见16条，采纳10条。

（四）标准送审稿。2023年11月，经保山市市场监督管理局组织多家单位的专家和技术人员对标准进行初审和征求意见、建议，标准编写小组对标准进行了多次、反复修改，形成标准送审稿。送审稿出台后，企业按照送审稿取了样品至保山质检中心进行了验证检验，验证表面标准各项规定可行、适用。

在标准起草及审核过程中，得到了腾冲市市场监督管理局和保山市市场监督管理局的指导。

#### 四、主要参数的确立和试验验证情况

1. 术语和定义。“腾冲饵丝（块）”已经成为了一个区域品牌，是保山的一个地方特色食品（饵丝）加工工艺，因此对其进行了定义。“花色饵丝”在部分生产单位已经开始研发和投入市场，因此也进行了规定。“分饭”是腾冲饵丝（块）传统工艺的一道特色过程，也进行了定义。

2. 生产工艺。严格按照腾冲饵丝的生产加工工艺流程进行了规定。

3. 原辅料部分。所用原辅料应符合相关食品安全国家标准，因此对大米、生产用水进行了规定，为保证饵丝食品安全，并对“不得使用回收饵丝（块）作为加工原料、不得使用非食品原料和辅料”进行了规定。

4. 对生产过程的要求，应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，规范设施环境及过程卫生质量管理要求。

5. 感官指标。在参考 DBS53/017-2023《米线、卷粉、饵丝（块）》、QB/T 5472-2020《生湿面制品》等标准的基础上，确定了感官指标为：色泽、杂质、形态、气味、滋味，并规定了相应的检测方法。

6. 理化指标。主要参考了 DBS53/017-2023《米线、卷粉、饵丝（块）》、QB/T 5472-2020《生湿面制品》、GB/T 40772-2021《方便面》、QB/T 2652-2004《方便米粉（米线）》、SB/T 10652-2012

《米饭、米粥、米粉制品》等标准，确定了水分、酸度指标。水分是食品的重要组成部分，是形成食品加工工艺的重要因素，含量的高低、分布和状态对于食品的结构、外观、质地、风味、新鲜程度会产生极大的影响，同时也是引起食品化学变化及微生物作用的重要原因，直接关系到食品的贮藏和安全特性。饵丝中淀粉含量丰富，淀粉是细菌的营养物质，酸度高低可判断米粉产品新陈程度及储藏条件是否适宜。指标限量值在参考相关标准的基础上结合对腾冲饵丝（块）样品实际测试值确定，经测试鲜样水分含量在40-50%，干样10-14.1%，所以确定标准鲜样水分 $\leq 55\%$ ，干样水分 $\leq 15\%$ ，酸度主要参考DBS53/017-2023《米线、卷粉、饵丝（块）》，确定为 $\leq 2.0/T$ 。

7. 鲜饵丝（块）、鲜花色饵丝（块）的食品安全性指标，全部等同或优于采用DBS53/017—2023的要求。

8. 蛋白质属于营养指标，且腾冲饵丝（块）采用粳米为原料，蛋白质比较稳定，本文件没有规定蛋白质指标要求，这样也可以减低企业的检验检测成本。

9. 本文件不适用方便饵丝。

#### 五、与法律法规和强制性国家标准、行业标准的协调情况

本文件遵守法律法规的各项规定，符合腾冲市产业发展需要。

本文件与强制性国家标准、行业标准和云南省食品安全地方标准协调一致，鲜饵丝（块）、鲜花色饵丝（块）的食品安全技术指标等同或严于采用了DBS53/017—2023《米线、卷粉、饵丝

（块）》要求。

#### 六、标准编制原则和依据

本文件编制符合《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理办法》《企业标准化促进法》的规定。

本文件编制遵循“统一、简化、协调、优化”的标准化工作原则。

#### 七、标准预期作用及效益

本文件的实施，对提升腾冲饵丝（块）产品质量，企业实现标准化生产提供了有力的技术支撑，更加有利于腾冲饵丝（块）品牌保护和提升。

#### 八、实施标准的意见

本协会成员单位生产腾冲饵丝（块）应当执行本文件。

# T/TES

## 腾冲市饵丝专业协会团体标准

T/TES 1—2023

### 腾冲饵丝（块）

2023 - 11 - 30 发布

2024 - 01 - 01 实施

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的起草单位：腾冲市饵丝专业协会、保山市质量技术监督综合检测中心、腾冲讯嘉食品有限责任公司、腾冲市市场监督管理局。

本文件的主要起草人：赵明、杨艳、段丽娜、刘超、邱碧丽、杨绍品、吴国奇、张明强、李桂波、陈小平、胡东艳、寸德鹏。

本文件为首次发布。

# 腾冲饵丝（块）

## 1 范围

本文件规定了腾冲饵丝（块）的术语和定义、生产工艺、技术要求、检验规则，以及标志、包装、运输、贮存等。

本文件适用于腾冲饵丝（块）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- DBS53/ 017 云南省食品安全地方标准 米线、卷粉、饵丝（块）

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 腾冲饵丝（块）

在腾冲市行政区域内，以大米（粳米为主）为原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、分饭、复蒸、挤压、成型、干燥或不干燥等工艺制成的产品。

### 3.2

#### 鲜饵丝（块）

未经干燥的饵丝（块）。

### 3.3

#### 干饵丝（块）

以鲜饵丝（块）为原料干燥制成的饵丝（块）。

### 3.4

#### 花色饵丝（块）

以占比量 $\geq 60\%$ 的大米为主要原料，添加一种或多种其他粮谷、食品原料，或其他占比量 $\leq 10\%$ 的食品原料，按相应工艺制成的饵丝（块）。

注：占比量指除水外原辅料的百分含量。

### 3.5

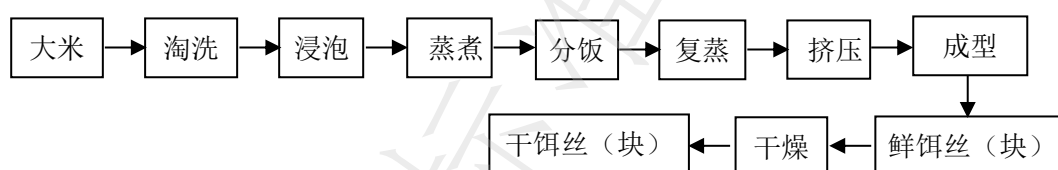
#### 分饭

指大米经浸泡、蒸煮后，放入缸或罐中加入清水浸泡，将水滤去，转入复蒸的过程，是腾冲饵丝（块）生产的特色关键工序。

## 4 生产工艺

腾冲饵丝（块）生产工艺流程见图1。

图1 腾冲饵丝（块）工艺流程图



## 5 技术要求

### 5.1 原辅料

5.1.1 大米、其他粮谷：应符合 GB 2715 的规定，大米还应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他食品原料：应符合相应标准规定。

5.1.4 不得使用回收饵丝（块）为加工原料，不得使用非食品原料和辅料。

### 5.2 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 5.3 感官

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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，目视、鼻嗅，熟制后口尝。
气味、滋味	具有该产品固有的气味、滋味，无异味。	

形态	具有该产品的形态。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 5.4 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
	鲜饵丝(块)、鲜花色饵丝(块)	干饵丝(块)、干花色饵丝(块)	
水分 g/100g	≤55.0	≤15.0	GB 5009.3
酸度/°T	≤2.0		GB 5009.239

#### 5.5 污染物限量及真菌毒素限量

污染物限量及真菌毒素限量应符合 DBS53/ 017 的规定。

#### 5.6 微生物限量

微生物限量鲜饵丝(块)、鲜花色饵丝(块)应符合 DBS53/ 017 的规定,预包装干饵丝(块)、干花色饵丝(块)应符合 GB 29921 的规定。

#### 5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一批同一品种原料、同一工艺、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一组批。

#### 6.2 抽样

6.2.1 鲜饵丝、鲜花色饵丝(块):从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 10 个独立包装,总量不少于 3 kg,平均分成 2 份,一份检验用,一份备检。

6.2.2 干饵丝、干花色饵丝(块):从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于 10 个独立包装,总量不少于 2 kg,平均分成 2 份,一份检验用,一份备检。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检合格,并签发合格证后方可出厂销售。

6.3.2 出厂检验项目包括感官、水分、酸度。

#### 6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次。检验项目为本文件规定的全部项目。有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停厂半年以上重新恢复生产时;

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

## 6.5 判定规则

检验结果中, 有任一项不合格时, 则判定该批产品为不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 花色饵丝(块)应选择占比量最高的添加原料命名, 如木耳饵丝(块)、香菇饵丝(块)等。

7.1.3 散装产品应在散装食品的容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

7.1.4 保质期在 72 h 内的产品, 生产日期应标注到小时(如: XXXX 年 XX 月 XX 日 XX 时)。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

7.2.2 提供幼儿园食堂、学校食堂、医院食堂等集中供餐单位的饵丝(块)应为预包装食品。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染, 防止日晒雨淋, 禁止与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风良好, 有防蝇、防鼠设施的库房内, 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库存放。产品堆放时应隔墙、离地, 堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

### 7.5 保质期

干饵丝(块)、干花色饵丝(块)在常温下保质期为12个月, 鲜饵丝(块)、鲜花色饵丝(块)在冷藏条件(2℃~6℃)下保质期为72 h、在常温下保质期为24 h。