

# DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/013—2014

---

## 食品安全地方标准 黑凉粉（干粉）

2014 - 12 - 30 发布

2015 - 02 - 01 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

广西壮族自治区食品安全地方标准

黑凉粉（干粉）

DBS 45/013—2014

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会

2015年5月第一次印刷

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区疾病预防控制中心。

本标准起草人：甘宾宾、李彬、刘展华、唐振柱、李秀桂、蒋玉艳、吕素玲、蒙浩洋、钟延旭、吴祖军、廖艳华、雷宁生。



# 黑凉粉（干粉）

## 1 范围

本标准规定了黑凉粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以凉粉草、食用淀粉为原料，凉粉草经水煮提取、浓缩，加食用淀粉搅拌混合、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的非直接食用的黑凉粉（干粉）。

## 2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 8884—2007 马铃薯淀粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 21703 食品安全国家标准 乳和乳制品中苯甲酸和山梨酸的测定
- GB/T 22427.5 淀粉细度测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29343—2012 木薯淀粉

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 凉粉草

唇形科植物，中文名凉粉草，拉丁名 *Mesona chinensis* Benth，又名仙草、仙人草。

3.2

黑凉粉（干粉）

以凉粉草、食用淀粉为原料，凉粉草经清洗，添加或不添加食用碱，水煮提取、浓缩，加食用木薯淀粉或其他食用淀粉搅拌混合、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的非直接食用的粉状产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 凉粉草

应质好，无腐烂、霉变、病虫害、异味、杂物，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 木薯淀粉

应符合 GB/T 29343—2012 中食用木薯淀粉的规定。

4.1.4 其他食用淀粉

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关标准和规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈黑褐色，色泽均匀
滋味和气味	产品具有凉粉草特有的滋味和气味，无异味
组织形态	粉末状，无结块；按食用方法在水中搅拌煮沸，能溶解均匀，静置冷却后凝结为黑色弹性膏体
杂 质	正常视力下无可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
细度[150 μm(100目)筛通过率]/(g/100g)	≥ 90
水分/(g/100g)	≤ 13.0
pH 值	7.0~10.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤ 0.10
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 谷物及其制品的规定
其他污染物限量	应符合 GB 2762 谷物及其制品的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 谷物的规定
<sup>a</sup> 产品原材料本底所含, 非人为添加。	

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

取10g左右的试样, 置于洁净的白色瓷皿中, 在明亮的自然光线下用药匙翻动, 用正常视力观测色泽、组织形态和杂质。按食用方法, 将试样用适量冷开水调成糊状后, 在水中边煮边搅拌, 煮沸静置冷却后观测其形态, 品尝其滋味, 嗅其气味。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 细度

按 GB/T 22427.5 规定的方法测定。

#### 7.2.2 苯甲酸

按 GB 21703 规定的方法测定, 萃取和净化采用超声波处理。

#### 7.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 7.2.4 pH值

准确称取试样2.50g于100mL洁净烧杯中, 加入50mL蒸馏水或去离子水混匀, 按 GB/T 8884—2007 附录A规定的方法测定。

### 7.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

### 7.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 7.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 18979 规定的方法测定。

### 7.2.8 其他真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法测定。

### 7.2.9 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

### 7.2.10 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

## 7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

### 8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 8.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、pH值、细度、净含量。

### 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.4.2 检验项目为 4.2、4.3 和 5.2 规定的项目。

### 8.5 判定原则

8.5.1 检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 检验项目中有不符合本标准规定要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合食品卫生要求，包装应密封。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

### 9.3 运输

运输设备必须洁净卫生，不得和散发强烈气味与有毒或不洁物混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时必须轻拿轻放。

### 9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的库房中，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

### 9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。





