

DB44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/014—2019

橄榄菜

2019-12-05 发布

2020-07-01 实施

广东省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

橄榄菜

1 范围

本标准适用于以芥菜、橄榄、食用植物油为主要原料，添加其他辅料，原料（芥菜、橄榄）经腌制、油炸（橄榄）、熬煮等工艺加工而成的橄榄菜。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芥菜、橄榄

应新鲜、无霉变腐烂现象，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763以及有关规定。

2.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

2.1.3 原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

2.2 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	呈油亮黑色或黑褐色	将样品置于清洁、干燥白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状，检查杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
气味	有橄榄菜特有的油香味，无焦味，无不良气味	
滋味	咸淡适口，有橄榄菜特有的滋味，无异味	
性状	菜体软硬适度，橄榄呈粒状或碎块，允许橄榄核存在，无霉斑	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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
水分，%	≤ 30	GB 5009.3 第一法
食盐（以NaCl计），%	≤ 10	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（以KOH计），mg/g	≤ 5	GB 5009.229

2.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物指标

项目	指标	检验方法
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 10	GB 5009.33

其他污染物限量应符合GB 2762中腌渍蔬菜的规定。

2.5 微生物指标

2.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

2.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

2.6 食品添加剂

2.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

2.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜规定。
