

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/061—2019

食品安全地方标准

红糟酸

2020-06-19 发布

2020-09-19 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会

发布

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轻工产品质量检验站提出。

本标准负责起草单位：广西壮族自治区轻工产品质量检验站、武宣县卫生健康局、武宣县市场监督管理局、广西壮族自治区药用植物园、广西大学。

本标准起草人：白芸、胡东南、覃峰、李文奇、石雪婷、覃洁、莫素青、罗秀梅、黄奋良、李明德、林朝禹、仇晶、滕建文。

食品安全地方标准

红糟酸

1 范围

本标准规定了红糟酸的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜食用果蔬（或食用果蔬咸坯）、红糟为主要原料，添加食用盐，添加或不添加食糖（白砂糖或冰糖等）、米香型白酒、大蒜、辣椒、八角等辅料，原辅料经预处理、清洗、晾晒或晾干、配料、糟渍发酵、包装等工艺加工制成的即食红糟酸。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10781.3 米香型白酒
- GB/T 10786—2006 罐头食品的检验方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GH/T 1194 大蒜

DB 45/T 1884—2018 武宣红糟姜酸加工技术规程

中华人民共和国卫生部（卫办监督发〔2010〕65号） 《可用于食品的菌种名单》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 红糟

以米饭（大米经清洗、蒸煮制得）、红糟种〔红曲霉（*Monascus purpureus* Went.）〕为原料，经混合搅拌、三次发酵和三次清洗制成的饭粒松软、色泽紫红的大米发酵制品。

注：红糟的具体生产工艺见DB 45/T 1884—2018附录A。

3.2 红糟酸

以新鲜食用果蔬（或食用果蔬咸坯）、红糟为主要原料，添加食用盐，添加或不添加食糖（白砂糖或冰糖等）、米香型白酒、大蒜、辣椒、八角等辅料，原辅料经预处理、清洗、晾晒或晾干、配料、糟渍发酵、包装等工艺加工制成的即食红糟酸。

3.3 果蔬咸坯

新鲜果蔬经盐腌或盐渍而成的各种酱腌果菜半成品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用果蔬

应新鲜，成熟度适合加工要求，无腐烂、无霉变，应符合GB 2762、GB 2763及有关标准的规定。

4.1.2 食用果蔬咸坯

应符合GB 2714的规定。

4.1.3 红糟

应符合其质量标准、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.4 大米

应符合GB 2715的规定。

4.1.5 红糟种 [红曲霉 (*Monascus purpureus* Went.)]

应符合原卫生部关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发2010年第65号）的规定。

4.1.6 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

4.1.7 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.8 米香型白酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

4.1.9 大蒜

应符合GH/T 1194、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.10 辣椒

应符合GB/T 30382、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.11 八角

应符合GB/T 7652、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.12 其他辅料

应符合国家相关规定。

4.1.13 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外 观	具有产品固有的色泽，浆液为粉红色，夹杂有红糟饭粒，卤汁混浊，无霉变，无霉斑白膜
气味和滋味	具有红糟酸特有的气味和滋味，咸、甜、酸、辣及酯香气味协调适宜，无异味，无异嗅
组织形态	呈块状、片状、条状、粒状或具有该产品其他应有的形状
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
固形物/ (g/100g)	≥ 60
食盐(以氯化钠计)/ (g/100g)	≥ 6
总酸(以乳酸计)/ (g/100g)	≤ 2
氨基酸态氮(以氮计)/ (g/100g)	≥ 0.08
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤ 1.0
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/ (mg/kg)	≤ 20

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

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中发酵蔬菜制品或发酵水果制品的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官

取适量试样置于洁净干燥的白瓷盘中，在自然光下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 样品处理

取独立包装的样品适量，全部倒入粉碎机中充分捣碎均质，用于测定除固形物以外的其他理化项目。

7.2.2 固形物

按GB/T 10786—2006中4规定的方法测定。

7.2.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

7.2.4 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

7.2.5 氨基酸态氮

按GB 5009.235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 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

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 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

8.3.2 微生物项目检验结果有不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物项目外，若其他项目检验结果有不符合本标准规定时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定时，该批产品判为合格。如复检结果仍有不符合本标准规定时，则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 产品预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装食品应符合国家有关食品安全标准规定，无毒无害无异味，防透水性好。包装应密封，防潮、防污染。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不得与腐蚀性物品、不清洁物品或散发强烈气味及有毒、有害物品混合装运。运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，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。
