

# DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/063—2019

---

食品安全地方标准

粉 利

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。

本标准起草单位：广西食品安全协会、广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西工业职业技术学院、广西壮族自治区分析测试研究中心。

本标准主要起草人：段玉林、宁方尧、洪泉、卢静、罗艳、杨伟梅、邓媛媛、庞岩、李华婷、黄璐璐。

# 食品安全地方标准

## 粉 利

### 1 范围

本标准规定了粉利的要求、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。

本标准适用于以大米为原料，经浸泡、磨浆、熟化、成型、蒸煮（或不蒸煮）、冷却、包装等工艺加工制成的粉利。

### 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 大米

应符合GB 2715 的要求。

### 3.1.2 加工用水

应符合GB 5749 的要求。

### 3.1.3 食用植物油

应符合GB 2716 的要求。

## 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈白色或米白色
气味、滋味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味
组织形态	形状完整、基本一致，无霉点
杂 质	无杂质

## 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 50
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2
酸度 (°T)	≤ 1.5

## 3.4 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（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群（CFU/g）	5	2	20	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

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。

#### 4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家有关规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官要求

取适量产品用目视法、鼻嗅法及按食用方法处理后口尝。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

###### 6.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

###### 6.2.3 酸度

按GB 5009.239规定的方法中“淀粉及其衍生物”测定。

##### 6.3 微生物指标

###### 6.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

###### 6.3.2 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。

### 6.3.3 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。

## 6.4 食品添加剂

按国家相关标准的规定进行测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

### 7.2 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。

### 7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中若微生物项目不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准规定时，允许按相关规定进行。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售包装标志应符合GB 7718 和GB 28050的规定。

8.1.2 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。

### 8.2 包装

8.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

8.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

## 8.4 贮存

8.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库  
房内。

8.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

## 8.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。