

ICS 67.220.10
X 66

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 003—2014

食品安全地方标准 保鲜花椒

2014 - 10 - 01 发布

2015 - 07 - 01 实施

重庆市卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替并废止DBS50/ 003-2011《食品安全地方标准 保鲜花椒》。与DBS50/ 003-2011相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

——修改了感官要求；

——取消了总灰分及酸不溶性灰分指标；

——修改了污染物限量，污染物限量引用GB 2762；

——取消了辛硫磷、草甘膦、水胺硫磷、克螨特指标，农药最大残留限量引用GB 2763；

DBS50/ 003-2011的历次版本发布情况为：无。

食品安全地方标准

保鲜花椒

1 范围

本标准适用于以鲜花椒为原料，经清理、灭酶、真空包装等工艺制成的预包装保鲜花椒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 鲜花椒

鲜绿色或黄绿色，无霉粒、腐烂粒，具有鲜花椒固有的滋味和气味、无异味，无外来杂质。

3.2 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 |
|-------|--|--------------------------------|
| 色泽和外观 | 鲜绿色或黄绿色，无霉粒、腐烂粒 | 将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝 |
| 气味与滋味 | 具有鲜花椒固有的滋味和气味，无异味 | |
| 杂质 | 无粗枝大叶，无花椒刺，允许有少量细枝叶和细蒂柄，无正常视力可见的其他外来杂质 | |

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 | |
|---------------------|----|------|---------------|
| 水分/（mL/100g） | ≤ | 75 | GB 5009.3 第三法 |
| 挥发油（以干基计）/（mL/100g） | ≥ | 2.5 | 附录A |

3.4 污染物限量

应符合GB 2762对香辛料类的规定。

DBS50/ 003—2014

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其他

预包装产品标签应符合GB 7718的相关规定。

附录A
(规范性附录)
挥发油的测定方法

A.1 仪器装置

如图A.1, A为1000mL的硬质圆底烧瓶, 上接挥发油测定器B, B的上端连接回流冷凝管C。以上各部均用玻璃磨口连接。测定器B应具有0.1mL的刻度。全部仪器应充分洗净, 并检查接合部分是否严密, 以防油分逸出。

注: 装置中挥发油测定器的支管分叉处应与基准线平行。

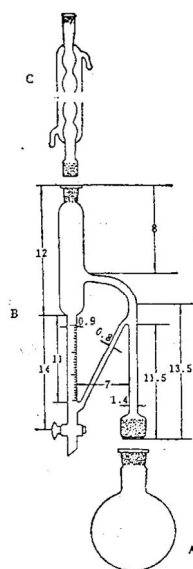


图 A.1

A.2 试样制备

取100g以上样品, 用粉碎机将其粉碎, 混合均匀, 备用。

A.3 测定

称取约相当于含挥发油0.5mL ~1.0mL的上述制备试样(精确至0.01g), 置烧瓶中, 加水300mL~500mL与玻璃珠数粒, 混匀后, 连接挥发油测定器与回流冷凝管。自冷凝管上端加水使充满挥发油测定器的刻度部分, 并溢流入烧瓶时为止, 置电热套中或用其他适宜方法缓缓加热至沸, 并保持微沸约5小时, 至测定器中油量不再增加, 停止加热, 放置片刻, 开启测定器下端的活塞, 将水缓缓放出, 至油层上端到达刻度0线上面5mm处为止。放置1小时以上, 再开启活塞使油层下降至其上端恰与刻度0线平齐, 读取挥发油量。

挥发油含量按公式(A.1)计算:

$$T = \frac{V}{M} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

T ——花椒挥发油含量, mL/100g;

V ——收集到的油容量, mL;

M ——试验样品的干基质量, g。