

# DB52

## 贵州省地方标准

DBS52/ 016—2016

---

### 食品安全地方标准 鸡枞油

Local food safety standards—*Collybia albuminosa* oil

2016 - 12 - 30 发布

2017 - 06 - 01 实施

---

贵州省卫生和计划生育委员会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	2
5 检验规则 .....	3
6 标志、包装、运输、贮存 .....	4
附录 A（规范性附录） 干燥失重（沥干物）测定方法 .....	5
附录 B（规范性附录） 鸡枞菌丝（块）质量分数测定方法 .....	6



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准附录A、附录B为规范性附录。

本标准由黔西南州质量技术监督检测所、黔西南州食品药品检验检测中心提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：黔西南州质量技术监督检测所、黔西南州食品药品检验检测中心、贵州省马大姐食品股份有限公司、普安周易农产品精加工厂。

本标准主要起草人：张旭东、毛啟根、王燕龙、王海、樊启明、马玲凤、周恒美、丁姗姗、叶玉华、罗乔彦、班廷英、唐文彬、李政桐。



# 食品安全地方标准 鸡枞油

## 1 范围

本标准规定了鸡枞油的术语和定义、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于贵州省内符合3.1定义生产的鸡枞油。

## 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 2716 食用植物油卫生标准  
 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌计数  
 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷的测定  
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
 GB 5749 生活用水卫生标准  
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
 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  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

鸡枞油

以鲜鸡枞菌为原料，经清洗、制成丝（块），按一定的配方辅以食用盐等调味料，用食用植物油直接浸炸加工而成，含有鸡枞菌丝（块）和食用植物油的混合物。

### 3.2

#### 鸡枞菌丝（块）

鲜鸡枞菌经清洗、晾干，将菌柄和菌盖制成的丝（块）。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 鸡枞菌

应符合GB 7096的规定。

#### 4.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 4.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 4.1.4 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.5 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	鸡枞菌丝（块），浸于油中	按感官品评法进行 评定。
色 泽	鸡枞菌丝（块）呈深褐色，油呈相应品种植物油颜色	
气味及滋味	油及鸡枞菌丝（块）具有鸡枞菌固有的香味及滋味，无哈喇、霉味及其他异味	
杂 质	无外来杂质，允许油中有少量沉淀	

### 4.3 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	
干燥失重(沥干物), g/100g	≤	10.0	附录 A
鸡纵菌丝(块)质量分数, g/100g	≥	15.0	附录 B
酸价, mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), %	≤	3.0	GB 5009.44
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3			GB 4789.3
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000			GB 4789.2
<sup>a</sup> 采样及处理按 GB 4789.1 执行					

#### 4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762中食用菌及其制品的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂使用的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070进行检验。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

## 5.2 抽样

在同一批次产品中随机抽取独立包装的商品不少于12个包装单位，样品分为两份，其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。

## 5.3 检验

### 5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，产品经检验合格后方可出厂。出厂检验的项目：感官、水分、净含量、菌落总数及大肠菌群。

### 5.3.2 型式检验

本标准4.2~4.7为型式检验项目，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) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督管理部门提出型式检验要求时。

## 5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品标签内容应符合GB 7718和GB 28050的规定。产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合食品包装材料卫生标准要求，不得泄漏。

### 6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与其他有毒、有害、有异味物质混装、混运。

6.3.2 运输应在常温或冷藏条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并有防尘措施。

### 6.4 贮存

应保持干燥、通风、防污染。应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留存通道。仓库周围应无异味污染。产品入库储存应实行先进先出，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

附 录 A  
(规范性附录)  
干燥失重(沥干物)测定方法

A.1 将单个包装的产品打开后,沥干油脂取样,取沥干物测定水分。测定方法按GB 5009.3 的规定的干燥失重法进行。



附 录 B  
(规范性附录)  
鸡枞菌丝(块)质量分数测定方法

B.1 仪器和设备

B.1.1 圆筛

用直径200 mm的圆筛。圆筛用不锈钢丝织成,直径为1 mm,孔眼为2.8 mm×2.8 mm。

B.1.2 天平

感量0.01 g天平

B.2 测定步骤

开瓶(罐)后,将内容物倾倒在预先称质量的圆筛上,不搅动产品,倾斜筛子沥干2 min后,将沥干物中其他配料剔除。用天平称取鸡枞菌丝(块)和圆筛的质量。按公式(B.1)计算鸡枞菌丝(块)质量分数,其数值以%表示。

$$X = \frac{M_2 - M_1}{M_3} \times 100 \dots\dots\dots (B.1)$$

式中:

X—鸡枞菌丝(块)的质量分数(g/100g);

M<sub>1</sub>—圆筛质量,单位为克(g);

M<sub>2</sub>—鸡枞菌丝(块)和圆筛的质量,单位为克(g);

M<sub>3</sub>—试样标明净含量,单位为克(g)。

注:检测3个单个包装样品,检测结果以3个样品算术平均值计。所得结果保留至小数点后一位。



