

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 017—2016

食品安全地方标准 贵州小米鲊

Local food safety standards—Guizhou cooked millet

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 分类	2
5 技术要求	2
6 检验规则	4
7 标签、包装、运输和贮存	5

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。

本标准由贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）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：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、贵州五福坊食品股份有限公司、贵州龙膳香坊食品有限公司。

本标准起草人：杨国先、龚明宇、黄家岭、袁毅、孟望霓、寻思颖、黄卫红、韩志平、郭庆华、周娟、徐筱菁、曹婧、王雪莲、易传华。

食品安全地方标准 贵州小米鲈

1 范围

本标准规定了贵州小米鲈的术语和定义、分类、技术要求、检验规则及标签、包装、运输和贮存。本标准适用于贵州小米鲈。

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 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 4789.2 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 11766 小米
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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令（2005）75号 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

贵州小米鲊

以糯小米为主要原料，添加或不添加肉类（猪肉、牛肉、鸡肉等），以白砂糖、谷类、豆类、干果、杂粮、植物油、食用盐、味精、酱油等为辅料，经烹制加工，再装袋（罐）、密封、杀菌（或不杀菌）、冷却等工序加工而成的食品。

4 分类

4.1 按原料中是否添加肉类分

4.1.1 含肉小米鲊

以糯小米为主要原料，添加肉类（猪肉、牛肉、鸡肉等）和其他辅料制成的贵州小米鲊。

4.1.2 不含肉小米鲊

以糯小米为主要原料，添加其他辅料，不添加肉类（猪肉、牛肉、鸡肉等）制成的贵州小米鲊。

4.2 按滋味不同分

4.2.1 甜味小米鲊

以糯小米为主要原料，调味以甜味为主制成的贵州小米鲊。

4.2.2 咸味小米鲊

以糯小米为主要原料，调味以咸味为主制成的贵州小米鲊。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小米

应符合GB/T 11766的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合GB 317的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.4 猪肉、牛肉

应符合GB 2707的规定。

5.1.5 鸡肉

应符合GB 16869的规定。

5.1.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.7 其他原辅料

应符合相应的食品标准和相关规定。

5.2 感官

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	呈软糕状，粘稠，小米与辅料混合基本均匀	将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其形态和杂质；烹饪后，在室温下嗅其气味，品尝其滋味
色泽	具有不同品种产品的正常色泽	
气味和滋味	软糯香甜（或咸香），具有不同品种产品固有的滋味和气味，无霉味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

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/（g/100g）	≤ 65.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以Cr计)/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22 或 GB/T 18979

5.4 微生物限量

5.4.1 微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

5.4.2 罐头工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌要求。检验按 GB 4789.26 的规定进行。

5.5 污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.6 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

5.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

从同批产品中随机抽取1 kg样品（不少于12个独立包装）。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，另1/3作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、商业无菌。检验合格附检验合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 5.2~5.8 的全部项目。

6.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。有下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 主要原辅料产地或加工工艺发生较大改变时；
- c) 连续停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定

受检项目均符合本标准规定时，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。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

预包装食品标签内容符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2 包装

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.4 贮存

贮存时应保持干燥、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，中间留出通道。仓库周围应无异味污染。产品入库贮存应实行先进先出原则，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

