

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 018—2016

食品安全地方标准 豆沙粿

Local food safety standards—Bean paste cakes

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	2
4 要求	2
5 检验规则	4
6 标志、包装、运输、贮存	5
附录 A（规范性附录） 馅料含量的检测方法	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、贵州兴诚华英食品有限公司、兴仁县黔仁刘家特色食品厂。

本标准主要起草人：张旭东、王海、王燕龙、毛啟根、樊启明、丁姗姗、陈娟、李飞、张俊、王朝、陈光英、刘金凤、李代兵、周超。

食品安全地方标准 豆沙粿

1 范围

本标准规定了豆沙粿的术语和定义、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。
本标准适用于贵州省内符合3.1定义生产的豆沙粿。

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 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.227 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 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/T 8231 高粱
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11761 芝麻
- 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/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（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

豆沙粿

以糯米和（或）杂粮（高粱、小米、玉米等）为原料，经清洗、浸泡、蒸熟、挤压后，包入馅料制作而成的非即食型产品。

3.2

馅料

以小豆、绿豆等豆类和（或）花生、芝麻等为原料，经熟制后、加入（或不加入）畜禽肉、（动）植物油、食用盐等辅料，炒制（混合）而成的馅料。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 玉米

应符合GB 1353的规定。

4.1.2 糯米

应符合GB 1354的规定。

4.1.3 花生

应符合GB/T 1532的规定。

4.1.4 畜禽肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.5 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.6 动物油脂

应符合GB 10146的规定。

4.1.7 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.8 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

4.1.9 小豆

应符合GB/T 10461的规定。

4.1.10 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

4.1.11 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.1.12 小米

应符合GB/T 11766的规定。

4.1.13 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.14 其他食品原辅料

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
色泽、外观	具有不同产品应有的色泽和形状，色泽基本一致，外观细致、有光泽、不露馅、无霉斑。	按感官品评法进行评定
气味、滋味	具有不同产品应有的气味和滋味、无酸味、无霉味及其他异味。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
馅料含量, g/100g	≥ 20.0	附录 A
酸价, mg/g ^a	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g ^a	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB/T 18979
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
^a 仅限含油馅料的产品。		

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂使用的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药最大残留量

应符合GB 2763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、同一品种、同一天生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2 kg样品,将样品平均分为2份,其中1份作检验样品,另1份作备检样品。

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，经检验合格后并附合格标识方能出厂。出厂检验项目：感官、馅料含量、酸度、水分、净含量。

5.3.2 型式检验

本标准4.2~4.7为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时，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，可能影响产品性能时；
- 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结果有较大差异时；
- 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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，封装应严密，不得泄漏。

6.3 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。

6.4 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原则，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

附 录 A
(规范性附录)
馅料含量的检测方法

A.1 设备和材料

感量0.01 g的天平、白色瓷盘、刮刀。

A.2 检验程序

取样品3个，用0.01 g感量的天平分别称净重后，分离饼与馅料，称取馅料质量，按公式(A.1)计算：

$$X = \frac{m}{M} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X—馅料含量（以3个样品算术平均值计）（g/100g）；

m—馅料质量（g）；

M—饼总质量（g）。

注：所得结果保留至小数点后一位。

