

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 030—2017

食品安全地方标准 贵州米豆腐

Local food safety standards—Guizhou rice tofu

2017 - 12 - 29 发布

2018 - 06 - 28 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 技术要求与试验方法	2
5 检验规则	3
6 标签、标志、包装、运输和贮存	4

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。

本标准由贵州省分析测试研究院提出。

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：贵州省分析测试研究院、贵州省流通环节食品安全检验中心、铜仁市碧江区食品药品监督管理局。

本标准主要起草人：许锡娟、罗艳、安莎、李雪、孙海达、申鹰、杨春萍、李雨鑫、汪国龙、付志会、黄坤宁、谭波、周红、张飞、黄烈斌、袁霄。

食品安全地方标准 贵州米豆腐

1 范围

本标准规定了贵州米豆腐的术语和定义、技术要求与试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于贵州省内生产的米豆腐。

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/T191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

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 4789.3 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

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 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30614 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙

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

贵州米豆腐

以大米为主要原料，添加或不添加蔬菜汁等其他辅料，经磨浆、煮浆、凝固、成型等工序加工制成的制品。

4 技术要求与试验方法

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 凝固剂（食品添加剂）

氧化钙应符合GB 30614的规定；氢氧化钙应符合GB 25572的规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 其他原辅料

应符合相应的食品标准和相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有产品应有的颜色，光泽均匀。	将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和形态；在室温下嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。
形态	具有产品应有的形态，无霉变。	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味、无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
柠檬黄/（g/kg）	不得检出	GB 5009.35
日落黄/（g/kg）	不得检出	GB 5009.35

4.4 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 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
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为该指标可接受水平的限量值；M为该指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 其他食品添加剂

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，检验方法按JJF 1070的规定执行。

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、同一工艺配方的同一品种、同一天生产的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽取3 kg（至少9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

预包装产品出厂检验项目为感官指标、净含量、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 产品原材料、同一工艺、同一配方有改变时；
- 连续停产三个月以上重新恢复生产时；

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品药品监督管理部门等有关行政主管部门提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 型式检验项目为本标准 4.2~4.7 规定的全部项目。

5.4 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检,判定结果应以复检结果为准。微生物指标不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品标签内容应符合 GB 7718 的规定,预包装产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 散装产品的容器、外包装上应标明:产品名称、生产日期或生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

6.2 包装

6.2.1 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。

6.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器或外包装。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒;不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁、干燥的场所,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。产品存放应防潮、防雨、防晒。

