

DBS15

内蒙古自治区地方标准

DB S15/ 010—2016

食品安全地方标准 炒米

2016-12-28 发布

2017-01-01 实施

内蒙古自治区卫生和计划生育委员会 发布

食品安全地方标准

炒米

1 范围

本标准适用于预包装炒米。

2 术语和定义

2.1 炒米

以稷为原料，经清理、浸泡、蒸煮、烘炒、碾米等工艺加工制成的蒙古民族传统食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

稷：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有产品应有的正常色泽。	取适量试样置于白色洁净瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味。	
组织状态	呈颗粒状，无霉变，无正常视力可见的外来异物。	

3.3 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	≤ 7.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

3.6.2 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, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	≤	150			GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。