

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 076—2024

食品安全地方标准 酸菜蹄膀

2024 - 12 - 27 发布

2025 - 06 - 26 实施

贵州省卫生健康委员会 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 标签、标志、包装、运输、贮存 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由贵州省食品检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省食品检验检测院、贵州省产品质量检验检测院、修文县市场监督管理局、贵州朋来乐食品有限公司、贵州巧丫食品有限公司、贵州中意食品有限公司、贵州老哥烧坊食品有限公司、贵州惠到家食品有限公司、贵阳市食品药品检验检测中心。

本文件主要起草人：田莉、孙棣、张仁正、黄旭玮、张冰、田志强、季伟、龙四红、高源、廖妍俨、刘娅婷、李家迪、肖丹、邬燕、孔毅、陈其健、杨路宽、杨碧琼、胡盛辉、魏明飞、陆游、曾丽华、杨波、李文、邓铨莉、陆涛、毛文丽、李静峰、刘倩、廖小铭、李姿瑶、张莉、焦元钰、赵应梅。

食品安全地方标准 酸菜蹄膀

1 范围

本文件规定了酸菜蹄膀的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的酸菜蹄膀预包装食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- 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 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS52/ 011 食品安全地方标准 贵州辣椒面
- 国家市场监督管理总局令（2023年）70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

酸菜

以新鲜青菜或芥菜为主要原料，经清洗、烫漂杀青、冷却、腌渍、包装等工序加工制成的蔬菜制品。

3.2

蹄膀

以鲜（冻）猪蹄膀为主要原料，经清洗、修整、焯水、油炸上色、卤制或不卤制、蒸煮熟制、冷却、包装、杀菌等工序加工制成的熟肉制品。

3.3

酸菜蹄膀

以独立包装的蹄膀和酸菜为主要原料，配或不配其他辅料组合而成的贵州特色火锅食品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 猪蹄膀

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 酸菜

应符合GB 2714的规定。

4.1.4 辣椒面

应符合DBS52/ 011的规定。

4.1.5 其他原辅料

应符合相应的食品安全国家标准和国家相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下观其状态、色泽，嗅其气味，检查有无外来杂质；用温水漱口后，按食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的形态，蹄膀外形完整，富有弹性，无焦斑和霉斑；酸菜无霉变，无霉斑白膜；无正常视力可见的外来异物	

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
	蹄膀	酸菜	
酸价（以脂肪计）(KOH)/ (mg/g)	≤ 5	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	—	GB 5009.227
总酸（以乳酸计）/(g/kg)	—	2~25	GB 12456
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤ —	20	GB 5009.33

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				检验方法 ^b
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 蹄膀、酸菜、辅料混合检测。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 蹄膀

应符合GB 2760酱卤肉制品的规定。

4.5.2 酸菜

应符合GB 2760腌渍的蔬菜的规定。

4.5.3 其他辅料

应符合GB 2760相应类别的规定。

4.6 其他污染物限量

4.6.1 蹄膀

应符合GB 2762肉制品的规定。

4.6.2 酸菜

应符合GB 2762酱腌菜的规定。

4.6.3 其他辅料

应符合GB 2762相应类别的规定。

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。检测应按JJF 1070的规定执行。

4.8 生产加工过程卫生

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一规格、同一班次生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及备用样品要求。

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，经检验合格方能出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.7为型式检验项目，正常生产时每年至少应进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量安全时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验项目如不符合本文件规定时，允许用备检样品对不符合项进行复检，结果判定以复检结果为准。微生物限量指标如有不符合项，则判定该批次产品为不合格，且不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

包装材料和容器应符合食品安全国家标准及有关规定。

6.4 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、防曝晒；不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。运输车应符合产品标示的温度条件。

6.5 贮存

产品应根据标示的贮存方式，配置相应冷藏箱或冷冻箱等设施设备，冷藏（冻）设备应配置温度监控装置；贮存环境应当安全、无害、保持清洁，降低食品污染的风险；实行先进先出的原则。

