|  |
| --- |
|  DBS52 |

贵州省地方标准

DBS52/ 056—2021

食品安全地方标准 酸汤

2021 - 11 - 09发布

2022 - 05 - 08实施

贵州省卫生健康委员会  发布

目次

[前言 II](#_Toc87627516)

[1 范围 1](#_Toc87627517)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc87627518)

[3 术语和定义 1](#_Toc87627519)

[4 产品分类 2](#_Toc87627520)

[5 要求 2](#_Toc87627521)

[6 检验规则 5](#_Toc87627522)

[7 标签、标志、包装、运输、贮存 5](#_Toc87627523)

1. 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这些专利的责任。

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、贵州玉梦食品（集团）有限公司、贵州省产品质量检验检测院、贵州大学、贵州省发酵性酸食品标准化技术委员会、贵州省石阡和记绿色食品开发有限公司、贵州醉苗乡餐饮投资管理有限公司、贵州老干爹食品有限公司、贵州黔酸王食品有限公司、三都县妮的食品有限公司、凯里市苗都土特产贸易有限公司、成都经纬机械制造有限公司、贵州美之选食品有限公司、贵阳丝恋餐饮管理有限责任公司、贵州乡下妹食品有限公司、贵州省酸汤产业技术创新战略联盟、贵州金沙冠香坊调味食品有限公司、贵州亮欢寨生物科技有限公司、贵州老高山食品有限公司、镇远乐豆坊食品有限公司、贵州省酸汤产业协会。

本文件主要起草人：田志强、田其明、戴奕杰、王永斌、丁文建、胡波、邱树毅、沈承菊、李春宇、张建、孙棣、寻思颖、钟定江、黄云中、金文、田莉、张仁正、高源、周文德、周杰、母凯林、姜颖、熊建军、邹大维、罗洪莉、黄家岭、杨波、孙宗奇、杨金川、邓雷、邓盛毅、罗兴邦、吴笃琴、陈贤义、潘莲云。

食品安全地方标准 酸汤

* 1. 范围

本文件规定了酸汤的术语和定义、产品分类、要求(含检验方法)、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的酸汤。

* 1. 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 1351 小麦

GB 1352 大豆

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 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 大肠菌群的计数

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验疫总局2005年令第75号 定量包装商品计量监督管理办法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

酸汤

以西红柿（加或不加）鲜红辣椒、或以大米和（或）小麦、玉米、大豆等为主要原料，添加或不添加生姜、食用盐、白酒、香辛料等辅料，经接发酵菌种或自然发酵，灭菌或不灭菌等工艺加工而成的复合调味料。

不含油型红酸汤

以西红柿和（或）鲜红辣椒为主要原料，添加或不添加生姜、食用盐、糯米、白酒等辅料，经粉碎、接发酵菌种或自然发酵，灭菌或不灭菌等工艺加工而成的半固态复合调味料。

含油型红酸汤

发酵成熟的不含油型红酸汤，添加食用植物油和（或）食用动物油、香辛料等辅料，经炒制等工艺加工而成的半固态复合调味料。

红酸汤

不含油型红酸汤和含油型红酸汤的统称。

白酸汤

以大米和（或）小麦、玉米或大豆等为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料等辅料，经接发酵菌种或自然发酵，过滤、灭菌等工艺加工而成的液态复合调味料。

* 1. 产品分类
		1. 按生产工艺及原料不同分类

分为红酸汤（含油型、不含油型）和白酸汤。

* + 1. 按食用方法分类

分为即食类和非即食类。

* 1. 要求
		1. 原辅料
			1. 大米

应符合GB/T 1354的规定。

* + - 1. 玉米

应符合GB 1353的规定。

* + - 1. 小麦

应符合GB 1351的规定。

* + - 1. 大豆

应符合GB 1352的规定。

* + - 1. 食用盐

应符合GB 2721的规定。

* + - 1. 食用油

应符合GB 2716、GB 10146的规定。

* + - 1. 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

* + - 1. 其他原辅料

应符合相应的食品标准及相关规定。

* + 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 红酸汤 | 白酸汤 | 检验方法 |
| 不含油型 | 含油型 |
| 色泽 | 呈鲜红色，可间有白、黄、褐色籽粒 | 呈乳白色 | GB 31644 |
| 气味、滋味 | 具有本产品固有的酸、咸、辣味，无异味 | 具有本产品固有的酸味，无异味 |
| 组织形态 | 呈半固态状，细度均匀一致、无霉花浮膜现象 | 呈半固态状，细度均匀一致、无霉花浮膜现象，表面有油层覆盖 | 呈液态，久置后允许有少许沉淀 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 指标 | 项目 | 检验方法 |
| 红酸汤 | 白酸汤 |
| 总酸（以乳酸计） /(g/100g)  | 0.5～5.0 | 0.2～2.5 | GB 12456 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2 计）/(mg/kg)  | ≤20.0 | － | GB 5009.33  |
| 过氧化值a(以脂肪计)/(g/100g)  | ≤0.25 | － | GB 5009.227 |
| a适用于含油型红酸汤。 |

* + 1. 微生物限量（限即食类产品）

应符合表3的规定。

1. 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量 | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| 沙门氏菌/（/25g） | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 102 | 103 | GB 4789.10第二法 |
| a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 |

* + 1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

* + 1. 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。

* + 1. 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验规则
		1. 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一生产日期加工的产品为一批。

* + 1. 抽样

应从每批产品中随机抽取10份样品（总量不低于2 kg），其中7份作检验样品，另3份用于留样备查。

* + 1. 出厂检验

出厂检验为批检验，产品经检验合格附合格证方可出厂。

出厂检验指标为感官、净含量、总酸、过氧化值（限含油型红酸汤）、大肠菌群（限即食类产品）。

* + 1. 型式检验

型式检验每年至少进行一次，型式检验项目为本文件5.2～5.7规定的全部项目及标签。有下列情况之一时，应进行型式检验：

1. 主要原辅料、生产工艺及主要设备设施等发生变化，可能影响食品质量安全的；
2. 连续停产三个月以上，恢复生产时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
4. 国家市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。
	* 1. 判定规则

检验项目符合本文件规定时，判定该批产品为合格。微生物指标有不符合时即判为不合格且不应复检。当检验项目有其他指标不符合本文件要求时，允许用留样对不符合项进行复检，结果判定以复检结果为准。

* 1. 标签、标志、包装、运输、贮存
		1. 标签、标志

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

即食类产品应在产品包装上标注。

外包装标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

产品包装应密封，包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并符合国家相关标准要求和有关规定。

* + 1. 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品在转运过程中应轻拿轻放、防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味、有污染或影响产品质量的物品混运。

* + 1. 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。

