|  |
| --- |
|  DBS52 |

贵州省地方标准

DBS52/ 054—2021

食品安全地方标准 蕨粑

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](#_Toc87512414)

[1 范围 1](#_Toc87512415)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc87512416)

[3 术语和定义 1](#_Toc87512417)

[4 要求 2](#_Toc87512418)

[5 检验规则 3](#_Toc87512419)

[6 标签、包装、运输和贮存 4](#_Toc87512420)

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。

本文件由贵阳市食品药品检验检测中心提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵阳市食品药品检验检测中心、贵阳市市场监督管理局、贵州省分析测试研究院、贵州省检测技术研究应用中心、镇宁自治县远东食品厂。

本文件主要起草人：张磊、唐艺玲、李美位、金鑫、周敏、雷晓青、许斌、刘毅、李荣华、黄远东、甘兵、黄旻捷、赵应梅、陆雅丽、吴健、任桂友、唐艺、陈丽萍、莫我跃、杨再清、何建平、陈舒忆、刘艳飞、张前飞、连爽、刘娟。

食品安全地方标准 蕨粑

* 1. 范围

本文件规定了蕨粑的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的蕨粑。

* 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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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检疫总局(2005)第75号令 《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。

蕨粑

以蕨根淀粉为主要原料，添加或不添加其他淀粉，经和浆、熟制、成型(采用或不采用植物油脱模）、冷却、包装等工艺制成的非即食型淀粉制品。

* 1. 要求
		1. 原辅料要求
			1. 蕨根淀粉及其他淀粉

应符合GB 31637的规定。

* + - 1. 生产用水

应符合GB 5749的规定。

* + - 1. 植物油

应符合GB 2716的规定。

* + - 1. 其他辅料

应符合相关标准和管理规定。

* + 1. 感官要求

应符合表1规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 呈产品应有的色泽，均匀一致 | 取适量样品于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，加工后品尝其滋味。 |
| 气味和滋味 | 具有产品特有的滋味及气味，无霉味及其他异味 |
| 组织形态 | 块状或条状，不发黏、无霉变；切面组织紧密，有弹性 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 限量 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g) ≤ | 70.0 | GB 5009.3 |
| 灰分/（g/100g) ≤ | 0.8 | GB 5009.4  |
| 铅（以Pb 计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |
| GB 5009.268 |
| 苋菜红 | 不得检出 | GB 5009.35 |
| 日落黄 | 不得检出 | GB 5009.35 |
| 亮蓝 | 不得检出 | GB 5009.35 |

* + 1. 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

* + 1. 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，应按JJF 1070规定的方法检验。

* + 1. 生产加工过程卫生要求

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、同一生产线，同一生产日期加工包装的产品为一批。

* + 1. 抽样

应从每批独立包装产品中随机抽取不少于2 kg样品，将样品平分成2份，1份作为检验样品，另1份作备检样品。净含量检测抽样应按照JJF 1070的规定执行。

* + 1. 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为本文件4.2～4.7 规定的全部项目，每年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

1. 产品原辅料、生产工艺设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
2. 连续停产三个月以上，重新恢复生产时；
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行政主管部门提出进行型式检验要求时。
	* 1. 判定规则

受检项目均符合本文件规定时，判定该批产品合格。当受检项目有不符合规定时，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。

* 1. 标签、包装、运输和贮存
		1. 标签

预包装产品标签应符合GB 7718的规定，营养标签应符合GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。

* + 1. 运输

运输工具应清洁卫生。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

* + 1. 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无异味的库房内，不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同库贮存。

