

ICS 67.060
CCS X 11

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 058—2022

食品安全地方标准 米糕

2022 - 01 - 26 发布

2022 - 07 - 25 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	1
4 要求	2
5 检验规则	3
6 标签、包装、运输、贮存	4

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。

本文件由贵州省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：黔南布依族苗族自治州检验检测院、黔南州市场监督管理局、贵州火工姨食品有限公司、贵州毋敛食代商贸有限公司、荔波昌辉食业、贵州广田然泉农业科技食品有限公司。

本文件主要起草人：罗在粉、文奇菊、许倩、李伟、孟虹、李晨昕、刘易伟、杨腾波、卿云光、罗遵栋、蒙秉刚、陈晓、梅利、耿宁、杨舒清、李其鸿、汪裕强、黄兴、刘虹红、杨敏、刘钦爽、谭晓辉、黎胜继。

食品安全地方标准 米糕

1 范围

本文件规定了米糕的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于在贵州境内生产的米糕产品。

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/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- DB52/T 1230 地理标志产品 惠水黑糯米
- 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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米糕

以糯米为主要原料，添加或不添加黑糯米、食糖、芝麻等辅料，经浸泡、淘洗、熟制、成型、干燥、包装等工序制成的产品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 糯米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

4.1.2 黑糯米

应符合DB52/T 1230的规定

4.1.3 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.4 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定

4.1.6 其他辅料

应符合相应食品安全国家标准的规定。

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	呈产品固有的色泽	将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味
气味	具有本品应有的香气，无霉味及异味	
组织状态	呈干爽的片状、饼状、粒状、条状等形状	
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	要 求	检验方法
水分, %	≤15.0	GB 5009.3
铅, mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉, mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5	GB 5009.22

4.4 食品添加剂

食品添加剂的种类和添加量应符合GB 2760的规定。

4.5 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的规定进行检验。

4.6 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、同一批投料、同一品种、同一生产班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2 kg样品（不少于8个独立包装），将样品分为2份，其中3/4作检验样品，另1/4作备检样品。

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指标、净含量、水分。

5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.5为型式检验项目，型式检验应每年至少一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品定型时；
- b) 主要原料产地、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；
- c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.4 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。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批次样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

- 6.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 散装食品应符合 GB 31621 中 6.8 的规定。
- 6.1.3 标签内应标注食用方法。
- 6.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

应符合食品包装材料卫生标准的规定，封装应严密，不应泄漏。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具应清洁、卫生。
- 6.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。
- 6.3.3 不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

- 6.4.1 应贮存在清洁、卫生、阴凉、通风干燥的库房内，不应露天存放。
 - 6.4.2 不应与有毒、有害、有异味的物品混合存放。
 - 6.4.3 应离地离墙存放，并有防鼠、防尘设施。
-

