

ICS 67.060
CCS X 11

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 030—2022
代替 DBS 52/030-2017

食品安全地方标准 米豆腐

2022 - 11 - 15 发布

2023 - 05 - 14 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	4
6 标签、标志、包装、运输和贮存	4
参考文献	6

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。

本文件代替DBS52/030-2017《食品安全地方标准 贵州米豆腐》，与DBS52/030-2017相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 增加了真菌毒素限量；
- 修改了抽样数量；
- 修改了型式检验要求。

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。

本文件由贵州省分析测试研究院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省分析测试研究院、贵州省检测技术研究应用中心、铜仁市真信食品有限责任公司、铜仁市碧江区市场监督管理局。

本文件主要起草人：许锡娟、郑美娟、黎成雪、张滢元、袁健、李雨鑫、安莎、汪国龙、秦丹铃、杨昌彪、申鹰、胡小芬、杨春萍、林筑、孙海达、蒋云、闫轶菲、高燕、田懿、龙凯艳、王鹏宇、张树丹、毛秋霞、周丹、刘娇、果振灿、胡永娇、谭波、付有亮、黄坤宁、何灏宇、杨久玲、杨小燕、周亚、李庆丰、曹黎、付志会、周红、张飞、黄烈斌、袁霄、罗艳、李雪。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- DBS52/030-2017。

食品安全地方标准 米豆腐

1 范围

本文件规定了米豆腐的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于在贵州省内生产加工的米豆腐。

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 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30614 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米豆腐

以大米为主要原料，添加或不添加蔬菜汁等其他辅料，经磨浆、煮浆、凝固、成型等工序加工制成的即食米制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 氧化钙

应符合GB 30614的规定。

4.1.3 氢氧化钙

应符合GB 25572的规定。

4.1.4 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应的食品安全标准和相关规定。

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	具有产品应有的颜色，光泽均匀	将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和形态；在室温下嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味
形 态	具有产品应有的形态，无霉变	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味、无异味	
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	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12

4.4 微生物限量

4.4.1 预包装米豆腐

应符合表3的规定。

表3 预包装米豆腐微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g)	≤	150			GB 4789.15 第一法

^a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

4.4.2 散装米豆腐

应符合表4的规定。

表4 散装米豆腐微生物限量

项目	限量(若非指定,均以/25 g表示)	检验方法
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	≤ 10 ³	GB 4789.10 第二法
蜡样芽胞杆菌/(CFU/g)	≤ 10 ⁴	GB 4789.14
霉菌/(CFU/g)	≤ 150	GB 4789.15 第一法

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070的规定进行。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一天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样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

预包装产品出厂检验项目为感官指标、净含量、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品原材料、同一工艺、同一配方有改变时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关监管机构提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 型式检验项目为本文件4.2~4.8规定的全部项目。

5.4 判定

检测结果均符合本文件规定时，判定该批产品合格。当检测指标出现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，判定结果以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718的规定，预包装产品营养标签应符合GB 28050的规定。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装应密封、防潮；包装材料应符合相应的食品安全国家标准或食品包装材料卫生标准要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程应防雨、防潮、防暴晒。不应与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。



参 考 文 献

- [1] 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
-

