ICS 67.060
CCS X 11

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 066—2022

食品安全地方标准 饵块粑

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　标志、标签、包装、运输、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。

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。

本文件由贵州省检测技术研究应用中心提出。

本文件由贵州省卫生健康委员归口。

本文件起草单位：贵州省检测技术研究应用中心、贵州省分析测试研究院、贵州胖四娘食品有限公司、贵州黔甲食品有限公司、清镇市刘姨妈风味食品厂、贵州省食品工业协会。

本文件主要起草人：黎成雪、杨昌彪、许锡娟、陈德琴、包娜、阙云飞、胡容、王乾丽、周俊、李奉霖、吴茂云、寻思颖、张飞、杨春萍、龙凯艳、胡小芬、王鹏宇、辛振浩、李宣、刘娇、张运依、赵莎、卢专、冉艳、于霞、陈美、朱雪铜、王丽婧、毛秋霞、张树丹、宋影、周丹、张成成、余明星、黄梦柔、张永芳、罗登基。

食品安全地方标准 饵块粑

1 范围

本文件规定了饵块粑的术语和定义、要求(含检验方法)、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的饵块粑。

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 1353 玉米
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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
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 5009.3 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 8231 高粱
GB/T 11766 小米
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
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

饵块粑

以粳米为主要原料，添加或不添加高粱、玉米、小米等，经淘洗、浸泡、熟化、成型、冷却、切制（或不切制）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的非即食类粮食加工品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 粳米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

4.1.3 玉米

应符合GB 1353的规定。

4.1.4 小米

应符合GB/T 11766的规定。

4.1.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 其他辅料

应符合相应的食品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	具有产品应有的颜色，色泽基本一致	取适量样品放置在白色或透明器皿中，在自然光下切开后，观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	具有产品应有的组织形态，质地紧密	
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
水分 /（g/100g）	≤	55.0	GB 5009.3
酸度 /（° T）	≤	3.0	GB 5009.239
铅(以 Pb 计) /(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12

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（若非指定，均以/25g 表示）				
	n	c	m	M	检验方法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
[a]样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

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

预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070的规定执行。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

贵州省食品安全地方标准 DBS52

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一配方、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

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、酸度、净含量。

5.3.2 型式检验

本文件4.2～4.8为型式检验项目，正常生产时应每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品的试制鉴定；
b) 主要原辅料来源、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时；
c) 连续停产 3 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) 国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

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。当出现不符合本文件规定的项目时，允许用备检样品进行不合格项的复验，判定结果以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装应有明显标志，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 标签

预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.3 包装

产品封口严密，包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定。

6.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.5 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、有异味的物品同处贮存，产品应离地离墙存放，防止挤压。

贵州省食品安全地方标准
DBS 52

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