

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/009—2016

食品安全地方标准

湖北泡藕带

2016-07-27 发布

2017-01-27 实施

湖北省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准由华中农业大学和湖北省食品质量安全监督检验研究院联合提出；

本标准起草单位：华中农业大学、湖北省食品质量安全监督检验研究院、湖北华贵食品有限公司；

本标准由湖北省卫生和计划生育委员会归口；

本标准起草人：严守雷，王会霞，李洁，王清章，梅大佐。

食品安全地方标准

湖北泡藕带

1 范围

本标准规定了湖北泡藕带的技术要求、试验方法、检验规则和标志包装运输及贮存等内容。

本标准适用于以采收的新鲜藕带为原料，经过清洗、分割、烫漂、装袋（罐）、注入调味液，真空密封包装、杀菌，经检验合格的藕带产品。

2 术语和定义

2.1 湖北泡藕带

以采收的新鲜藕带为原料，经过清洗、分割、烫漂、装袋（罐）、注入调味液，真空密封包装、杀菌，经检验合格的藕带产品称为湖北泡藕带。

2.2 调味液

以纯净水加入食用盐、白砂糖或甜味剂、白醋和冰乙酸、味精，添加或不添加其他调味料（泡小米辣等）和添加剂制成的称为调味液。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜藕带

藕带应新鲜，无褐变、无化学处理、无腐烂、变味和虫害，并符合相应食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.7 食醋应符合 GB 18187 的规定。

3.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

3.1.9 其他辅料应符合国家相关标准要求和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

3.2 感官要求及检验方法

3.2.1 应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	正常泡藕带色泽，呈黄白色或藕白色。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
香气	正常泡藕带风味，无不良气味。	
滋味	酸咸适口，略带甜味和（或）辣味，具有藕带特有滋味，无异味。	
体态	呈段状。	
质地	嫩脆，或柔脆。	

3.3 理化指标及检验方法

表 2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
沥干物（固形物）含量负偏差 ^a ， ≤	标示含量的 5%	沥干物（固形物）的检测方法见附录 A
总酸（以乙酸计）， % ≤	1.0	GB/T 12456
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）， g/kg ≤	0.1	GB/T 5009.34
食用盐（以 NaCl 计）， % ≤	5.0	GB/T 12457
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）， mg/kg ≤	0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.123
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）， mg/kg ≤	10	GB 5009.33

^a 仅限有汤包装产品。

3.4 微生物指标及检验方法

3.4.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。

3.4.2 以其他包装的产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 产品微生物指标及检验方法

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。

3.5 食品添加剂的使用要求

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

以同一条件、同一天生产的同一个品种、同一规格的产品为一批。每批随机抽样 10 个独立包装。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、固形物、氯化钠含量、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。每批产品出厂前，应按本标准出厂检验项目检验合格，签发合格证后，方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验包括技术要求中的全部项目。

6.3.2 在下列情况之一时须进行型式检验。

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 原材料来源、设备或生产工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产三个月以上，重新开始生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

6.4.2 检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检。其他项目如有任一项不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

销售包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和相关法规的规定。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，包装材料包括：铝箔袋、玻璃罐、尼龙袋、食品级塑料瓶等，符合相应安全标准规定，包装封口严密。

7.3 运输

运输设备应洁净卫生、无异味，不得与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防

鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性物品，或其他影响产品质量的物品同库贮存。

附 录 A
(规范性附录)
沥干物(固形物)的检验

称取一个独立包装的产品的净含量(精确至 0.01 克) m_1 ，将内容物全部倾倒在已称重的 0.85 mm (20 目) 圆筛 (m_2) 中，倾斜筛子，沥干 5 分钟，中间每隔 1 分钟全面翻动一次，将圆筛和沥干物一并称重 m_3 ，按下式计算沥干物(固形物)含量，其单位用百分比表示。

$$X = \frac{m_3 - m_2}{m_1} \times 100\% \quad (\text{A.1})$$

式中：

X---沥干物(固形物)含量，%；

m_1 ---产品的净含量，g；

m_2 ---圆筛的质量，g；

m_3 ---圆筛和沥干物(固形物)的质量，g。