

DB52

贵州省地方标准

DBS 52/ XXXXX—XXXX

食品安全地方标准 贵州苕粉

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX

贵州省卫生与计划生育委员会

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产品分类.....	1
5 要求.....	2
6检验方法.....	3
7检验规则.....	4
8 标签、标志、包装、运输和贮存.....	4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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。

本标准由贵州省分析测试研究院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省分析测试研究院、铜仁市食品药品监督管理局、贵州省流通环节食品安全检验中心。

本标准主要起草人：孙海达、李荣华、汪国龙、黄朝友、许锡娟、罗艳、张飞、谢锋、李占彬、周红、杨昌彪、舒海霞、安莎

本标准首次发布。

食品安全地方标准

贵州苕粉

1 范围

本标准规定了贵州苕粉的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州省内生产的苕粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

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 5009.34 食品安全国家标准食品中二氧化硫的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准食品中淀粉的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

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/T 23374 食品中铝的测定电感耦合等离子体质谱法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 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

定量包装商品计量监督管理办法国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令

散装食品卫生管理规范中华人民共和国卫生部卫法监发〔2003〕180号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 番薯

管状花目旋花科番薯属番薯族植物，别名白薯、地瓜、红苕等

3.2 苕粉

以新鲜番薯为主要原料，经和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却、干燥、包装制成的非即食干粉条。

4 产品分类

产品按外形可分为圆条形、方条形（含长方条形）

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 番薯

番薯应新鲜、无腐烂、无霉变、无病虫害，无异味，真菌毒素限量应符合 GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有苕粉特有的自然色泽，无杂色、无霉斑，有光泽，色泽均匀
组织形态	粗细、厚薄均匀，组织细腻，无并条
滋味和气味	无霉味及异味，按食用方法煮熟后，产品具有番薯制品特有的滋味
口感	按食用方法煮熟后，柔软、滑嫩爽口
杂质	无明显外来杂质颗粒

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分/(g/100g) ≤	15
淀粉/(g/100g) ≥	75
灰分/(g/100g) ≤	0.8
二氧化硫残留量 (g/kg)	不得检出
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5
铝(干样品,以 Al 计)/(mg/kg) ≤	200
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	20
其他真菌毒素限量	符合 GB 2761 的规定
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	符合 GB 2763 的规定

5.4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量样品于洁净的白色瓷皿中，在自然光线下，用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温水漱口，按食用方法煮熟后品尝其滋味、口感。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 淀粉

GB 5009.9规定的方法测定。

6.2.3 灰分

GB5009.4规定的方法测定。

6.2.4 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 铝

按GB/T 23374规定的方法测定。

6.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.2.8 其他真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

6.2.9 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.2.10 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

6.3 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线，在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样

应从同一批次样品随机抽取 2kg 的样品作为检验样品。

7.3 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、淀粉、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 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、工艺、配方有改变时；
- b) 停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目为第 5 章的全部要求。

7.5 判定规则

全部项目检验结果符合本标准时，判定该批产品合格。

检验结果有不符合本标准时，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合本标准时，判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品外包装储运图示标志应符合国家有关规定。

8.2 包装

8.2.1 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，内包装物不得重复使用。

8.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

8.3.3 散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》。

8.4 贮存

8.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无异味的库房内。

8.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

8.4.3 湿粉条需冷藏（0℃~4℃）或冷冻（-18℃以下）贮存，堆放高度应以提取方便为宜。