

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。