

# DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/007—2013

---

## 食品安全地方标准 葛根粉

2013 - 12 - 26 发布

2014 - 03 - 01 实施

广西壮族自治区卫生厅      发 布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生厅提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：刘展华、唐振柱、甘宾宾、李秀桂、蒋玉艳、钟延旭、李 彬、陈兴乐、雷宁生、周劭桓。

## 葛根粉

### 1 范围

本标准规定了葛根粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜、干葛根为原料，经清洗、破碎、过滤、沉淀、去砂、烘干等工艺制成，需加热熟化后食用的葛根淀粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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/T 191 包装储运图示标志
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 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/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- 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/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 22251 保健食品中葛根素的测定
- GB/T 22427.9 淀粉及其衍生物酸度测定
- GB/T 22427.13 淀粉及其衍生物二氧化硫含量测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

3.1

葛根

豆科植物野葛的根，习称野葛，粉葛。

3.2

葛根粉

以食用葛根为原料，经前处理、清洗、破碎、过滤、沉淀、去砂、烘干、包装等工艺加工制成的葛根原淀粉。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜葛根

应新鲜，无发霉、腐烂、变味和虫害，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。

4.1.2 干葛根

应无发霉、变味，无虫蛀，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。

4.1.3 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈白色、灰白色或黄白色，色泽均匀
状 态	粉状或颗粒状，干燥、松散，按食用方法熟化后呈均匀透明胶质状
气 味	具有葛根固有清香气味，无异味
口 感	按食用方法熟化后，润滑，均匀细腻，无砂齿
杂 质	正常视力下无可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
淀粉含量/( g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 14.0
灰分/(g/100g)	≤ 0.4
酸度/ (mL)	≤ 2.0
葛根素/ (mg/kg)	≥ 50.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.2
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.02
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0
二氧化硫残留量/ (g/kg)	≤ 0.02
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / ( μ g/kg)	≤ 5.0
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

注：酸度以10.0g样品耗用0.1000 mol/L氢氧化钠标准溶液体积的毫升数表示。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 5000
大肠菌群/ (MPN/g)	≤ 3.0
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量样品平摊于白色洁净的瓷盘中，在自然光线、正常视力下观察其色泽、状态和杂质。取样品约20g，按正常食用方法加热熟化后，嗅其气味，品尝口感，观察状态。

## 7.2 理化指标

### 7.2.1 淀粉含量

按GB/T 5009.9规定的方法测定。

### 7.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.2.3 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

### 7.2.4 酸度

按GB/T 22427.9规定的方法测定。

### 7.2.5 葛根素

按GB/T 22251规定的方法测定。

### 7.2.6 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

### 7.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.2.8 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

### 7.2.9 铬

按GB/T 5009.123规定的方法测定。

### 7.2.10 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

### 7.2.11 二氧化硫残留量

按GB/T 22427.13规定的方法测定。

### 7.2.12 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB/T 18979规定的方法测定。

### 7.2.13 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

#### 7.2.14 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

#### 7.3 微生物指标

##### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

##### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

##### 7.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

### 8 检验规则

#### 8.1 批次

以同一生产线、同一班次、同一规格的产品为一批。

#### 8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

#### 8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、淀粉含量、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 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。

#### 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，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) 停产一个月以上，重新开始生产时；
- d) 一定周期内（半年）进行一次检验；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.4.2 型式检验项目为本标准第4.2、4.3、4.4、5规定的项目。

#### 8.5 判定原则

8.5.1 检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 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。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存与保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封，防潮、防污染。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒、牢固。包装箱应封装、捆扎牢固，不松散。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

### 9.3 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。

### 9.4 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。

### 9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

---



# www.bzxz.net

免费标准下载网