

DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/032—2016

食品安全地方标准 调制鲜湿米粉

2016-01-25 发布

2016-05-01 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 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和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区食品药品检验所。

本标准主要起草人：赵庄、段玉林、施晓光、许杨彪、刘向红、刘星、王海波、张荣林、鲁毅翔、范兴、张倩勉、张科明、刘珈伶、覃艳淑。

调制鲜湿米粉

1 范围

本标准规定了调制鲜湿米粉的术语和定义、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。

本标准适用于以大米为主要原料（占比量 $\geq 55\%$ ），添加一种或多种食用淀粉类原料（添加总量占比 $\leq 45\%$ ），大米经浸泡、磨浆（粉碎），再经与食用淀粉类原料混浆、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工而成的调制鲜湿米粉。

1 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 1354 大米
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 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 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DBS 45/020 食品安全地方标准 鲜湿米粉

2 产品分类

2.1 非发酵类调制切粉和调制榨粉。

2.2 发酵类调制酸浆榨粉。

3 术语和定义

DBS45/020标准中确立的及下列的术语和定义适用于本标准。

3.1

调制鲜湿米粉

以大米为主要原料（占比量 $\geq 55\%$ ），添加一种或多种食用淀粉类原料（添加总量占比 $\leq 45\%$ ），大米经浸泡、磨浆（粉碎），再经与食用淀粉类原料混浆、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工而成的产品。

注：食用淀粉类原料包括薯类、粮食谷物类原粉，食用淀粉等。

3.2

调制切粉

以大米为主要原料（占比量 $\geq 55\%$ ），添加一种或多种食用淀粉类原料（添加总量占比 $\leq 45\%$ ），大米经浸泡、磨浆（粉碎），再经与食用淀粉类原料混浆、蒸片、切分、冷却、包装等工艺加工而成的产品。

3.3

调制榨粉

以大米为主要原料（占比量 $\geq 55\%$ ），添加一种或多种食用淀粉类原料（添加总量占比 $\leq 45\%$ ），大米经浸泡、磨浆（粉碎），再经与食用淀粉类原料混浆、发酵、熟化、挤压成型、冷却、包装等工艺加工而成的产品。

3.4

调制酸浆榨粉

在加工过程中经过发酵工序，酸度高于 2°T 的调制榨粉产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合GB 1354的要求，其中碎米率指标不作要求；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。

4.1.2 薯类及粮食谷物类原粉、食用淀粉

应符合相应国家标准和规定的要求，具有正常的色泽及气味，无霉变。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749 的要求。

4.1.4 食用植物油

应符合GB 2716 及相关标准的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈现原料固有的色泽
气味、滋味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指标		
	调制切粉	调制榨粉	调制酸浆榨粉
水分/（g/100g）	≤ 72	72	75
酸度 ¹ /（° T）	≤ 1.5	2.0	2.5
短粉条率/（g/100g）	≤ 15	10	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.1	
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.15	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.01	
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	0.3	
黄曲霉毒素 B1/（μ g/kg）	≤	5.0	
氰化物 ² （以氢氰酸计）/（mg/kg）	≤	1.5	
其它真菌毒素	符合 GB 2761 的规定		
注1：° T表示以10.0g试样消耗氢氧化钠标准滴定溶液[C(NaOH)=0.01 mol/L]的体积数（毫升）。			
注2：含有氢氰酸原料时需测定氰化物。			

4.4 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 卫生指示菌指标

项 目		即 食 类				烹调后食用类
		出 厂		零 售		
				调制切粉	调制榨粉	
菌落总数/(CFU/g)	≤	20 000	3 0000	35 000	45 000	80 000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	1.0	1.0	1.0	1.0	2.3

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家有关规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量样品用目视法、鼻嗅法、口尝法检查，烹调后食用类需经烹调后再进行口感检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 酸度

按照附录A规定的方法测定。

7.2.3 短粉条率

按DBS45/020规定的方法测定。

7.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.5 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.7 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.9 黄曲霉毒素B1

按GB/T 18979规定的方法测定。

7.2.10 氰化物

按GB/T 5009.36规定的方法测定。

7.2.11 其它真菌毒素

按GB 2761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规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关的标准的规定进行测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、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。。

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 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。烹调后食用类产品，除按规定标注相关内容外，需同时标注“本产品需烹调后方可食用”。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合相关规定。

9.1.3 标签需明示淀粉种类及含量。

9.1.4 执行本标准的要求标注产品属性（如调制切粉、调制榨粉等）。

9.2 包装

9.2.1 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。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.3.2 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。

9.4 贮存

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

9.4.2 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。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

A

BA

附 录 A
(规范性附录)
酸度的测定

A.1 定义

调制鲜湿米粉的酸度以10.0g试样消耗氢氧化钠溶液(0.01mol/L)的体积(mL)表示。

A.2 试剂

A.2.1 氢氧化钠标准滴定溶液[c(NaOH)=0.01mol/L]。

A.2.2 酚酞指示液：称取0.50g酚酞溶解在乙醇(95%)中并定容至50.0mL。

A.3 分析步骤

称取5.0g经粉碎均匀的试样，置于250mL锥形瓶中。加30.0~40.0mL水，摇匀，加5滴酚酞指示液，用氢氧化钠标准滴定液(A.2.1)滴定至初现粉红色，0.5 min不褪色即为终点。

A.4 结果计算

$$X = V \times 2 \times \frac{c}{0.01}$$

式中：

X — 试样酸度，°T；

V — 试样消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升(mL)；

C — 氢氧化钠标准滴定溶液浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；

0.01 — 氢氧化钠标准滴定溶液[c(NaOH)=0.01mol/L]的浓度，单位为摩尔每升(mol/L)。

计算结果保留三位有效数字。