

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/026—2016

食品安全地方标准 怪味胡豆

2016-05-20 发布

2017-01-01 实施

重庆市卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替并废止DB 50/ 292—2008《怪味胡豆》，与DB 50/ 292—2008相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 取消范围中不裹衣加工类；
- 取消了术语和定义；
- 取消了感官要求中色泽项目；
- 取消了水分、总糖、氯化钠指标；
- 取消了附录A。

DB 50/292—2008历次版本发布情况为：无

食品安全地方标准
怪味胡豆

1 范围

本标准适用于以蚕豆（胡豆）、白砂糖、麦芽糖、甜面酱为主要原料，以食用植物油、调味料等为辅料，经浸泡、去皮或不去皮、油酥、拌料、炒制、裹衣、包装等工序加工制作的即食性蚕豆制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.4 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 其它原辅料：应符合国家相关标准及有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
形态	颗粒状或瓣状	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
滋味与气味	具有麻、辣、甜、咸滋味,口感酥脆,有蚕豆香味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
酸价(以脂肪计) (KOH)/(mg/g)	≤ 3	按 GB/T 5009.56 规定提取脂肪,分析按 GB/T 5009.37 规定的方法测定
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤ 20	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762对豆类制品的规定。

3.5 微生物指标

3.5.1 指示菌指标

指示菌指标应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项 目		指标	检验方法
菌落总数（CFU/g）	≤	1 000	GB 4789.2
大肠菌群（MPN/g）	≤	3.0	GB 4789.3

3.5.2 致病菌限量

应符合 GB 29921 对非发酵豆制品的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760和相关公告的规定。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其它

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。食品经营过程应符合GB 31621的规定。