
DBS51

四川省地方标准

DBS 51/002-2016

食品安全地方标准

酸菜类调料

2016-07-15 发布

2017-01-15 实施

四川省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替并废止 DB 51/T395—2006；

与 DB 51/T395—2006 相比，除编辑性修改以外，主要变化如下：

——标准名称修改为“食品安全地方标准 酸菜类调料”；

——修改了微生物限量要求；

——取消了水分、食盐、总酸指标；

——增加了酸价指标、过氧化值指标、粉料包的水分指标、农药残留限量要求、兽药残留限量要求。

本标准主要起草单位：四川省调味品协会、四川省疾病预防控制中心、攀枝花市卫生和计划生育监督执法支队。

本标准主要起草人：李幼筠、刘红玉、冯玲、林黎、许毅、唐勇、解永庆、兰真、毛素玲、颜玲、马梦婷、李栋钢、单义琴、龚永泽、尹宗德。

DB 51/T395—2006的历次发布情况为：

——DB 51/T395—2003。

食品安全地方标准

酸菜类调料

1 范围

本标准适用于以腌渍蔬菜为主要原料，辅以食用植物油、其他辅料、食品添加剂，经预处理、配制、加工，分料包装或混合包装而成的，配备或不配备粉料包的酸菜类调料。

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 术语和定义

3.1 调味料包

以腌渍蔬菜为主要原料，辅以食用植物油、其他辅料、食品添加剂，经预处理、配制、加工，分料包装或混合包装而成的具备调味功能的料包统称为调味料包，不含粉料包。

3.2 粉料包

以淀粉为主要原料，添加其他辅料，经预处理、混合、包装而成的用于辅助烹饪的粉状料包。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 腌渍蔬菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 和相应的产品安全标准或有关规定。
- 4.1.3 其他辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.4 食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。
- 4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		调味料包	粉料包	检验方法
水分/（g/100g）	≤	—	15.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3.5	—	GB/T 20293
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	—	GB/T 5009.37
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	20	—	GB 5009.33
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5		GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	1.0		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0		GB/T 18979

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

4.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 标志、标签

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。