

# DB52

## 贵州省地方标准

DBS52/ 033—2018

### 食品安全地方标准 贵州苕丝糖

Local food safety standard—Guizhou sweet potato strip sugar

2018 - 12 - 14 发布

2019 - 05 - 13 实施

贵州省卫生健康委员会 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 .....	2
4 技术要求与试验方法 .....	2
5 检验规则 .....	4
6 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。

**请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。**

本标准由贵州省流通环节食品安全检验中心提出。

本标准由贵州省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：贵州省流通环节食品安全检验中心、贵州省分析测试研究院、习水县市场监督管理局、赤水市市场监督管理局、贵州省标准化院、贵州省习水县金桥食品有限公司。

本标准主要起草人：袁健、李占彬、刘桔、张飞、申鹰、谢锋、李荣华、罗艳、谭琴、徐娅、樊红鸟、龚萱、贺健雄、马富生、郑义、吕思均、谭维言、邵启君、罗明。



# 食品安全地方标准 贵州苕丝糖

## 1 范围

本标准规定了贵州苕丝糖的术语和定义、技术要求与试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于贵州省内生产的苕丝糖。

## 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/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30391 花椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 贵州苕丝糖

以糯米、新鲜番薯为主要原料，食用植物油、白砂糖、葡萄糖浆（饴糖）等为辅料，添加（或不添加）食盐、花椒粉、花生、芝麻、核桃等，经蒸制、冷却、成丝、油炸、拌糖浆、成型、分切、包装而成的产品。

### 4 技术要求与试验方法

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 番薯

应新鲜，无腐烂、无霉变、无病虫害，无异味，且应符合国家相关食品安全标准的规定。

##### 4.1.2 糯米

应符合GB/T 1354的规定。

##### 4.1.3 植物油

应符合GB 2716的规定。

##### 4.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 4.1.5 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

##### 4.1.6 花生

应符合GB/T 1532的规定

##### 4.1.7 花椒粉

应符合GB/T 30391的规定。

##### 4.1.8 葡萄糖浆（饴糖）

应符合GB/T 20883的规定。

##### 4.1.9 生产用水



应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.10 其他食品辅料

应符合相应的食品安全标准和国家相关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	呈黄色或具有该品种产品特有色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质；闻其气味，品尝滋味。
组织、形态	组织疏松、不松散；块形整齐	
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味、无异味	
杂质	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	指标	试验方法
水分/ (g/100 g)	≤ 15	GB 5009.3
脂肪/ (g/100 g)	≤ 42	GB 5009.6
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100 g)	≤ 10~40	GB/T 23780
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100 g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22

#### 4.4 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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以/25 g表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
霉菌/ (CFU/g)	≤150				GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070执行。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

#### 5.2 抽样

在同一批产品中随机抽取9个独立包装的样品，且不少于2 kg，将样品分成2份，其中2/3作检验样品，另1/3作备检样品。

#### 5.3 检验

##### 5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格后并符合合格标识方能出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量（以称重计量除外）、水分、菌落总数、大肠菌群。

##### 5.3.2 型式检验

本标准4.2~4.7及标签为型式检验项目，正常生产时型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品原材料、工艺、配方或生产设备可能有较大改变时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不得进行复检。

### 6 标签、标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签、标志

6.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

包装袋内如需放入的非食用物品（如干燥剂等），则应有独立包装，其包装材料应符合国家食品包装材料有关标准要求，且非食用物品上应标注“非食用”字样。

## 6.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输工具应清洁卫生，符合有关卫生要求。

## 6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无异味的库房内。

6.4.2 产品应按品种分别存放，应离地、离墙，防止挤压，中间应留出通道。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存，仓库周围应无污染。



