

西藏自治区食品安全地方标准

DBS54/2002-2017

**食品安全地方标准**

**糌 粑**

2017-06-10发布 2017-11-10实施

西藏自治区卫生和计划生育委员会 发 布

目 次

前言……………………………………………………………………………………I

1 范围………………………………………………………………………………1

2 规范性引用文件…………………………………………………………………1

3 术语和定义………………………………………………………………………3

4 技术要求…………………………………………………………………………3

5 检验方法…………………………………………………………………………7

6 检验规则…………………………………………………………………………11

7 标志、包装、运输、贮存………………………………………………12

前 言

本标准代替DB54/0029-2009《糌粑》。除编辑性修改外，与DB54/0029-2009相比主要变化如下：

——删除了4.2.2粗细度规定；

——删除了保质期规定；

——增加了砷、铬的限量指标；

——增加了苯并(α)芘指标；

——增加了福美双、啶虫脒、萎锈灵、噻虫啉、氯氰菊酯农药残留量的规定；

——修改了3.1糌粑定义；

——修改了4.1原料要求；

——修改了4.2的色泽内容，增加黑青稞糌粑颜色和豌豆糌粑颜色；

——修改了微生物指标的判断规则；

——修改了4.8食品添加剂和食品营养强化剂规定；

——修改了6检验规则；

——按照GB/T20001要求，规范和调整条目。

本标准自实施之日起，DB54/0029-2009同时废止。

本标准于2005年首次发布，本次为第二次修订。

本标准由西藏自治区卫生与计划生育委员会提出并归口。

本标准起草单位：西藏农业质量标准与检测研究所、农业部农产品质量监督检验测试中心（拉萨）、西藏自治区农牧科学院农业研究所、西藏白朗县康桑农产品发展有限公司。

本标准主要起草人：次顿、魏娜、黄利英、张唐伟、扎西顿珠、王珊珊、张玉红、潘虎、洛桑摧成。

食品安全地方标准 糌粑

1. 范围

本标准规定了糌粑产品的技术要求、检测方法、检验规则、包装及标签、贮存及运输的基本要求。

本标准适用于西藏自治区境内生产和销售的糌粑产品。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

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 4789.2 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 霉菌和酵母菌计数

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.22 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(α)芘的测定

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 191 包装贮运图示标志

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测

定

GB/T 5492 粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-

串联质谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SN 0139 出口粮谷中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

* 1. 糌粑

将青稞、豌豆等为原料，经过清洗、晾干（包括晒干、烘干）、炒熟、磨粉等工艺而制成的其他方便食品。按习惯“糌粑”一词通常与原料名称一起使用，如豌豆糌粑、青稞糌粑、豌豆青稞混合糌粑等。

注：除产品标注豌豆糌粑、青稞豌豆混合糌粑等外，只标注糌粑默认为青稞糌粑。

1. 技术要求
   1. 原料及加工过程要求
      1. 原料要求
         1. 原料卫生应符合GB 2715的规定；
         2. 原料质量应符合相应标准或国家相关规定要求；

4.1.1.3 清洗用水应符合GB 5749 规定。

* + 1. 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要求  常规糌粑  细糌粑 |
| 色泽 | 青稞糌粑按原料不同而呈白色、灰白色或灰黑色；豌豆糌粑呈黄白色。色泽均匀一致。 |
| 气味 | 具有独特的香味，无霉味、无异味。 |
| 滋味 | 口感香甜，无焦味、无生味、无苦味。 |
| 组织状态 | 粉末状，无结块，无霉斑，无肉眼可见外来杂质。 |

* 1. 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 8.0 |
| 粗脂肪，g/100g ≥ | 1.0a |
| 粗纤维，% ≥ | 0.8a |
| 水分，g/100g ≤ | 9.0 |
| 灰分（以干物质计），g/100g ≤ | 2.5 |
| 脂肪酸值（以湿基计），mg（KOH）/100g ≤ | 80.0 |
| 含砂量，% ≤ | 0.08b |
| 磁性金属物 ，g/kg ≤ | 0.003b |
| 注：蛋白质计算公式中氮换算为蛋白质的系数*F*=6.25。  a该指标只适用于青稞为单一原料的糌粑。  b该指标适用于机械加工的糌粑，石磨加工糌粑可参考。 | |

* 1. 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 铅，mg/kg ≤ | 0.5 |
| 总砷，mg/kg ≤ | 0.5 |
| 总汞，mg/kg ≤ | 0.02 |
| 镉，mg/kg ≤ | 0.1 |
| 铬，mg/kg ≤ | 1.0 |
| 苯并(α)芘， μg/kg ≤ | 5.0 |
| 注：本表指标依据GB 2762规定，随GB 2762相关内容的变更而变更。 | |

* 1. 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 黄曲霉毒素B1，μg/kg ≤ | 5.0 |
| 注：本表指标依据GB 2761规定，随GB 2761相关内容的变更而变更。 | |

* 1. 农药残留限量

应符合表5的规定。

表5 农药残留限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 六六六，mg/kg ≤ | 0.05 |
| 滴滴涕，mg/kg ≤ | 0.05 |
| 甲基毒死蜱，mg/kg ≤ | 5.0 |
| 溴氰菊酯，mg/kg ≤ | 0.2 |
| 福美双， mg/kg ≤ | 0.3 |
| 氯氰菊酯， mg/kg ≤ | 0.2 |
| 啶虫脒， mg/kg ≤ | 0.5 |
| 萎锈灵， mg/kg ≤ | 0.2 |
| 噻虫啉， mg/kg ≤ | 0.1 |
| 注：本表指标依据GB 2763规定，随GB 2763相关内容的变更而变更。 | |

* 1. 微生物指标

应符合表6的规定。

表6 微生物指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 菌落总数，CFU/g ≤ | 10 000 |
| 大肠菌群，CFU/g ≤ | 30 |
| 霉菌，CFU/g ≤ | 50 |
| 致病菌（金黄色葡萄球菌，沙门氏菌） | 按GB 29921 的规定执行 |

* 1. 食品添加剂和食品营养强化剂
     1. 食品添加剂的使用应符合GB 2760相关规定。
     2. 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880相关规定。
  2. 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 检验方法
   1. 感官指标检验
      1. 色泽、气味、口味鉴定

按照GB/T5492规定执行。

* + 1. 形态检验

形态检验用手取少量试样看其手感，也可将试样滩在足够大的纸张（塑料纸、布）上进行观察，正常糌粑组织形态符合4.2的规定。结果用“正常”或“不正常”表示，结果为“不正常”时备注不正常情况。

* 1. 理化指标检测
     1. 蛋白质

按照GB 5009.5规定执行。

* + 1. 粗脂肪

按照GB 5009.6规定执行。

* + 1. 粗纤维

按照GB/T 5009.10规定执行。

* + 1. 水分

按照GB 5009.3规定执行。

* + 1. 灰分

按照GB 5009.4规定执行。

* + 1. 脂肪酸值

按照GB/T 5510规定执行。

* + 1. 含砂量

按照GB/T 5508规定执行。

* + 1. 磁性金属物

按照GB/T 5509规定执行。

* 1. 污染物检测
     1. 铅

按照GB 5009.12规定执行。

* + 1. 总砷

按照GB 5009.11规定执行。

* + 1. 总汞

按照GB 5009.17 规定执行。

* + 1. 镉

按照GB 5009.15规定执行。

* + 1. 铬

按照GB 5009.123规定执行。

* + 1. 苯并(α)芘

按照GB 5009.27规定执行。

* 1. 真菌毒素检测
     1. 黄曲霉毒素B1

按照GB 5009.22规定执行。

* 1. 农药残留量检测
     1. 六六六、滴滴涕

按照GB/T 5009.19规定执行。

* + 1. 甲基毒死蜱

按照GB 23200.9规定执行。

* + 1. 溴氰菊酯、氯氰菊酯

按照GB 23200.9、GB/T 5009.110规定执行。

* + 1. 福美双

按照SN 0139规定执行。

* + 1. 啶虫脒、噻虫啉

按照GB/T 20770规定执行。

* + 1. 萎锈灵

按照GB 23200.9、GB/T 20770规定执行。

* 1. 微生物学检验
     1. 菌落总数

按GB 4789.2 的规定执行。

* + 1. 大肠菌群

按GB 4789.3 的规定执行。

* + 1. 霉菌

按GB 4789.15 的规定执行。

* + 1. 致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）

按GB 4789.10 、GB 4789.4的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070 的规定执行。

1. 检验规则
   1. 组批

以同一班次、同一生产原料、同一生产线生产的同品种且包装完好的产品为一批。

* 1. 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，依据组批量，按照GB/T 2828.1规定的方法取样，抽样数量见表7。

表7 抽样数量

|  |  |
| --- | --- |
| 组批量（最小包装数） | 样本量（包装个数） |
| 2-50 | 2 |
| 51-500 | 3 |
| 501-35000 | 5 |
| 35001及其以上 | 8 |

* 1. 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

* + 1. 出厂检验

每批产品出厂前，应由生产厂质检部门按标准对感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验，合格后方可出厂销售。

* + 1. 型式检验

型式检验常年生产的每年进行一次，季节性或断续性生产的应在停产后恢复生产时检验一次。有下列情况之一时亦应进行：

a) 产品正式投入生产时；

b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；

c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；

d) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

* 1. 判定规则
     1. 出厂检验判定规则

出厂检验判定规则包括如下：

1. 出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。
2. 出厂检验项目如有一项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。
3. 微生物项目有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。
   * 1. 型式检验判定规则

型式检验判定规则包括如下：

a) 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

b) 型式检验项目不超过3项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合标准，判为不合格品；超过3项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

c) 微生物项目有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。

1. 标志、包装、运输、贮存
   1. 包装及标签
      1. 包装及标签应符合GB 7718、GB 28050、GB/T 191规定。
      2. 包装容器、包装材料应符合国家相关食品安全卫生要求。
   2. 贮存及运输

产品在环境温度0℃-15℃，相对湿度＜50％，通风干燥条件下贮藏，贮藏区无任何污染物；不得与有毒、有污染、有异味的货物混合放在同一仓库（室）内。贮藏、运输过程中严防雨水淋湿、强光暴晒，防止高温及有毒有害物质的污染。运输时必须具备防潮和遮盖设施，堆码或运输装卸时严防挂烂包装。