

ICS 67.060
CCS X 11

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 070—2023

食品安全地方标准 黄粳

2023 - 11 - 03 发布

2024 - 05 - 02 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 要求 | 2 |
| 5 检验规则 | 4 |
| 6 标签、标志、包装、运输、贮存 | 5 |

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省疾病预防控制中心、黔西南州疾病预防控制中心、黔东南州疾病预防控制中心、清镇市刘姨妈风味食品厂、贵州荣姨妈食品有限公司、毕节彝姑娘特色食品开发有限公司、贵阳市疾病预防控制中心、毕节市疾病预防控制中心、遵义市疾病预防控制中心、贵州省食品检验检测院、铜仁市卫生健康局。

本文件主要起草人：周藜、周贻兵、周倩、向婧姝、周小江、潘雪雪、吴茂云、彭春霖、周琴、罗葳、周建松、彭静、单竹周、黄靖宇、张德著、王娅芳、张权、赵华、邹璐、孟春杨、吴玉田、黎涛、刘文政、李磊、杨琪、潘梅、简洁、朱利贵、罗信旭、李亚情、覃锋、姜颖、汪佳、张敏、张人弘。

食品安全地方标准 黄粑

1 范围

本文件规定了黄粑的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的黄粑。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- 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 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 5009.12 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 11766 小米
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号（2023） 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 黄粑

以糯米、粳米（籼米）、大豆为主要原料，添加或不添加杂粮（小米、荞麦、高粱等）、食糖（白砂糖、冰糖等）、坚果等辅料，按传统生产工艺经磨浆、熟制、成型、包叶（玉米叶、粽叶、箬叶等植物叶片）、蒸煮、分装、杀菌等工序制作的即食类食品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 糯米、粳米（籼米）

应符合GB 2715和GB/T 1354的要求。

4.1.2 大豆

应符合GB 1352的要求。

4.1.3 小米

应符合GB 2715和GB/T 11766的要求。

4.1.4 荞麦、高粱

应符合GB 2715的要求。

4.1.5 食糖

应符合GB 13104的要求。

4.1.6 坚果

应符合GB 19300的要求。

4.1.7 植物叶片

应无毒、无虫蛀、无霉变、无异味，符合相应的卫生要求。

4.1.8 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.1.9 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官指标

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 | 取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下观其外观及色泽、闻其气味,切开后检查组织形态和杂质,用温开水漱口后按食用方法品其滋味。 |
| 气味和滋味 | 口感香糯,无霉味、无异味 | |
| 组织形态 | 外观完整,切面组织紧密,可见米粒 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|------------------------------|--------|------------------------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 50.0 | GB 5009.3 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.2 | GB 5009.12、GB 5009.268 |
| 黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) | ≤ 10 | GB 5009.22 |

^a 仅适用于含玉米原料的产品

4.4 微生物限量

4.4.1 预包装产品

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 | |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌/(/25g) | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 第二法 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤ | 150 | | | | GB 4789.15 |

^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

4.4.2 散装产品

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

| 项 目 | 限 量 | 检 验 方 法 |
|--------------------|--------|----------------|
| 沙门氏菌/ (/25g) | 0 | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/ (CFU/g) ≤ | 10^3 | GB 4789.10 第二法 |
| 蜡样芽胞杆菌/ (CFU/g) ≤ | 10^4 | GB 4789.14 |

4.5 食品添加剂

仅适用甜味剂，应符合GB 2760糕点的规定。

4.6 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070的规定执行。

4.7 生产加工过程卫生

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一班次生产、包装的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2 kg样品（不少于8个独立包装），将样品分为2份，其中3/4作检验样品，另1/4作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

出厂检验为批检验。产品经检验合格方能出厂。出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.6为型式检验项目。正常生产时每年至少应进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量安全时；
- 连续停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。微生物限量指标以外的检验项目如有不符合项，允许用备检样品对不符合项进行复验，结果判定以复验结果为准。

5.4.2 微生物限量指标如有不符合项，则判定该批次产品为不合格且不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 标志

预包装食品标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 包装

应符合相关食品安全标准及管理要求，应封装严密，不应泄漏。

6.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.5 贮存

应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，不应露天存放；不应与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存；产品应离地离墙存放，并有防鼠、防尘设施。

