ICS 67.060
X 11

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 007—2011

食品安全地方标准
豆制素食

2011 - 08 - 19 发布 2011 - 10 - 01 实施

重庆市卫生局 发布

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》的规则起草。

本标准起草单位：重庆市计量质量检测研究院、重庆市天润食品有限公司。

本标准主要起草人：屠大伟、李沿飞、杨大刚、于江、王郝。

本标准于2011年08月19日首次发布。

请注意本文本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。

食品安全地方标准
豆制素食

1 范围

本标准规定了豆制素食的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用大豆粕为主要原料，辅以食盐、味精及香辛料等辅料，经调配、挤压膨化、油炸或不油炸、拌料、包装等工艺加工而成的即食豆制素食。

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 2716 食用植物油卫生标准
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5461 食用盐
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品企业通用卫生规范
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
GB/T 13382 食用大豆粕
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18979 食品中黄曲霉素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范
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》

3 分类

3.1　复水型：经调配、挤压膨化、复水、油炸、拌料、包装、灭菌等工艺加工而成的豆制素食。
3.2　非复水型：经调配、挤压膨化、油炸或不油炸、拌料、包装等工艺加工而成的豆制素食。

4　要求

4.1　原辅料

4.1.1　食用大豆粕

应符合GB/T 13382的规定。

4.1.2　食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3　食用盐

应符合GB 5461的规定。

4.1.4　香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.5　其他辅料

应符合国家标准和有关规定。

4.2　感官要求

应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽，无变色现象	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
气味与滋味	具有本品固有气味与滋味，无异味	
组织形态	形状规则、整齐、厚薄均匀，有弹性	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3　理化指标

应符合表2的规定。

表2　理化指标

项目		指标		检验方法
		复水型	非复水型	
水分/（g/100g）	≤	45	25	GB 5009.3
蛋白质/（g/100g）	≥	15	18	GB 5009.5
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	4		GB/T 12457

表 2（续）

项目		指标		检验方法
		复水型	非复水型	
酸价（以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.0		GB/T 5009.37
过氧化值（以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25		GB/T 5009.37
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2		GB 5009.12
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1		GB/T 5009.11
黄曲霉毒素B_1/(μg/kg)	≤	5		GB/T 18979

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目		指标		检验方法
		复水型	非复水型	
菌落总数/（CFU/g）	≤	750	10000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤	3.0	9.2	GB 4789.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）		不得检出		GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家安全标准和公告的规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

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规定的方法进行。

4.8 食品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

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30kg，抽取样品不少于2个最小包装，重量不低于1kg，样品分成两份，一份供检验用，一份供复检备用。型式检验加倍抽样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量。每批产品应经厂（公司）质检部门检测合格，并签发产品合格证明后才能出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a） 新产品试制鉴定时；
b） 正常生产时每半年进行一次；
c） 原料、配方及生产工艺有改变时；
d） 停产半年后恢复生产时；
e） 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
f） 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

应符合GB 7718和GB/T 191规定，并标注产品类型。

6.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

运输产品时应避免日晒雨淋，不得与有毒 、有害、有异味或影响产品品质的物品混装运输，运输工具应清洁 、干燥 、无污染。

6.4 贮存

6.4.1 产品应在阴凉 、干燥 、通风的库房内贮存，库房内应有防尘 、防蝇 、防鼠等设施，不得与有毒、有害 、有异味或影响产品品质的物品混贮。

6.4.2 产品贮存应离地离墙，分类堆放。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，保质期为6个月。