ICS 67.060
X 11

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 029—2017

食品安全地方标准 贵州苕粉

Local food safety standards-Guizhou sweet potato vermicelli

2017－12－29 发布　　2018－06－28 实施

贵州省卫生与计划生育委员会　　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 1
4　技术要求与试验方法 1
5　检验规则 3
6　标签、标志、包装、运输和贮存 3

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。

本标准由贵州省分析测试研究院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省分析测试研究院、铜仁市食品药品监督管理局、贵州省流通环节食品安全检验中心。

本标准主要起草人：孙海达、李荣华、汪国龙、黄朝友、许锡娟、罗艳、张飞、谢锋、李占彬、周红、杨昌彪、舒海霞、安莎、宋光林、肖飞、袁霄、申鹰。

食品安全地方标准 贵州苕粉

1 范围

本标准规定了贵州苕粉的术语和定义、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粉。

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 1886.229 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铝钾（又名钾明矾）

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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

贵州苕粉

以新鲜番薯为主要原料，经和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却、干燥、包装制成的非即食干粉条。

4 技术要求与试验方法

4.1 原辅料要求

4.1.1 番薯

番薯应新鲜、无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味，符合国家相关食品安全标准的要求。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 膨松剂（食品添加剂）

硫酸铝钾（钾明矾）应符合GB 1886.229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	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，无霉斑。	取适量样品于洁净的白色瓷皿中，在自然光线下，用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温水漱口，按食用方法煮熟后品尝其滋味、口感。
组织形态	呈圆条形或方形、粗细、厚薄均匀，无并条。	
口感、滋味和气味	具有产品应有的气味、口感柔软、滑嫩爽口、无霉味及异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	试验方法
水分/（ g/100g） ≤	15	GB 5009.3
灰分/（g/100g） ≤	0.8	GB 5009.4
二氧化硫残留量/（g/kg）	不得检出	GB 5009.34
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.12
铝(干样品，以Al计）/（mg/kg） ≤	200	GB 5009.182

4.4 其他污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 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的规定执行。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线，在同一生产日期加工的产品为一组批。

5.2 抽样

在成品库房里存放的同一批次产品中随机抽取30个销售包装或不少于3 kg样品，平均分成3份，2份用于检验，1份用于备验。

5.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为标签、感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

a) 产品原材料、工艺、配方有改变时；
b) 停产三个月以上，恢复生产时；
c) 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
d) 国家食品药品监督管理部门等有关行政主管部门提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准 4.2～4.6 规定的全部项目。

5.5 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验，判定结果应以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品标签内容应符合 GB 7718 的规定，预包装产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 散装产品的盛装物上均应附有标识，且应标明：产品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

6.2 包装

6.2.1　产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

6.2.2　散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器。

6.3　运输

6.3.1　运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

6.3.2　运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4　贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无异味的库房内，应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。