

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DB S61/ XXXXX—XXXX

食品安全地方标准 榆林羊杂碎

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

陕西省卫生健康委员会发布

前 言

本标准起草单位：榆林市食品检验检测中心、西安市产品质量监督检验院、西北农林科技大学、榆林市餐饮业商会、榆林市榆阳区凯达食品有限公司、榆林市榆阳区龙潭食品有限公司、榆林市榆阳区张宏超餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：米林锋、贾小海、侯磊磊、毛敏、樊惠华、陈小凤、加力、孙小龙、张耀武、芦智远、徐怀德、任津阳、陈玉晶、张军军、张继飞、高茂林、张宏超。

本标准属首次发布。

食品安全地方标准 榆林羊杂碎

1 范围

本标准适用于预包装榆林羊杂碎。

2 术语和定义

2.1 榆林羊杂碎

以羊内脏、血、骨、头等可食用羊副产品经加工后的羊杂碎为主要原料，配以独立包装的汤料、粉条、蔬菜、豆制品和调味料等配料包（一种或多种），经杀菌（或不杀菌）组合包装制成的，食用时需经烩制的具有榆林风味的地方特色食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 可食用羊副产品应符合GB/T 40468的要求。

3.1.2 其他原辅料应符合相应的国家标准和规定。

3.2 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、检查有无异物，闻其气味，加水烩制后品其滋味。
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
异物杂质	无肉眼可见外来杂质、异物	

3.3 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
蛋白质 ^a /(g/100g)	≥16.0	GB 5009.5
铅（以Pb计） ^b /(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12
铝的残留量（干样品，以Al计） ^c /(mg/kg)	≤200	GB 5009.182

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计） ^d / (g/100g)	≤0.20	GB 5009.227
^a 适用于羊杂碎的检验。 ^b 适用于混合检验。 ^c 适用于粉条的检验。 ^d 适用于含油脂料包的混合检验。		

3.4 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 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 适用于配料的混合检验。					

3.5 食品添加剂

应符合GB 2760 的规定。

3.6 真菌毒素限量、其他污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量

应分别符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763及GB 31650的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和DBS61/ XXXX-2023《食品安全地方标准 榆林羊杂碎生产卫生规范》的规定。

4 其他

产品标签应符合GB 7718 和GB 28050的规定。