

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS45/XXX—2023

广西食品安全地方标准 香芋扣肉

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

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。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：贺州市检验检测中心、南宁海关技术中心。

本文件主要起草人：罗晓慧、赵永锋、唐昭领、刘艳珍、唐修然、罗兆飞、莫秋云、司露露、袁蕊、胡王艳、麦苗、陈蔚、陶剑恒、叶泳、韦福广、王蕾、李惠静、亓卫东、莫丽祯、何建心。

广西食品安全地方标准

香芋扣肉

1 范围

本文件界定了香芋扣肉涉及的术语和定义，规定了其质量、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的要求，描述了产品质量指标对应的检验方法。

本文件适用于以猪五花肉、香芋为主要原料，猪五花肉经原料处理、熟制、冷却后预处理、油炸、冷却、切片，添加一种或多种腐乳、酱油、白酒、黄酒、食用盐、食糖、蜂蜜、食醋、香辛料、姜、葱、辣椒等腌制，与油炸香芋片经拼配、整形、蒸煮、冷却、包装或包装密封后熟制杀菌、速冻或不速冻等工艺加工制成的具有特有风味的熟制食品。

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 2707 | 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 植物油 |
| GB 2717 | 食品安全国家标准 酱油 |
| GB 2719 | 食品安全国家标准 食醋 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 食用盐 |
| GB 2757 | 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 |
| 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 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| 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 4789.26 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验 |
| GB 4789.30 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验 |
| GB 4806.4 | 食品安全国家标准 陶瓷制品 |
| 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 5009.28 | 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 |

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10170 腐乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

香芋扣肉

本文件适用于以猪五花肉、香芋 (*Colocasia esculenta* (L) . Schott) 为主要原料,猪五花肉经原料处理、熟制、冷却后预处理、油炸、冷却、切片,添加一种或多种腐乳、酱油、白酒、黄酒、食用盐、食糖、蜂蜜、食醋、香辛料、姜、葱、辣椒等腌制,与油炸香芋片经拼配、整形、蒸煮、冷却、包装或包装密封后熟制杀菌、速冻或不速冻等工艺加工制成的具有特有风味的熟制食品。

3.2

油炸香芋片

香芋经去皮、清洗、切厚片、油炸至金黄色、发脆的香芋片。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 猪五花肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 香芋

应选取外形整齐,无霉变、病斑等一切变质和腐烂征兆的情况,并符合GB 2762、GB 2763和国家相关规定。

4.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.4 腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

4.1.5 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.6 白酒

应符合GB 2757的规定。

4.1.7 黄酒

应符合GB/T 13662的规定。

4.1.8 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.9 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.10 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

4.1.11 食醋

应符合GB 2719的规定。

4.1.12 香辛料

应符合GB/T 15691相关标准和有关规定。

4.1.13 姜、葱、辣椒

应无腐烂变质，并符合GB 2762、GB 2763和国家相关规定。

4.1.14 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.15 其他辅料

应符合国家相关标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 |
|-------|-------------------------------------------|
| 盛装形态 | 猪五花肉和香芋应呈完整片状或块状，大小形态基本一致，在盛放容器内有序、整齐交替摆放 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽，无焦斑，无霉斑 |
| 滋味和气味 | 具有该产品特有的滋味和气味，无异味 |
| 杂 质 | 无杂质 |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|---------------------|-------------------------|
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) | ≤ 0.25 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) | ≤ 0.2 |
| 镉（以Cd计）/(mg/kg) | ≤ 0.1 |
| 总汞（以Hg计）/(mg/kg) | ≤ 0.03 |
| 总砷（以As计）/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铬（以Cr计）/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 五氯酚酸钠（以五氯酚计）μg/kg | 不得检出 |
| 其他兽药残留 | 应符合GB 31650中动物或猪的肌肉的规定 |
| 农药残留 | 应符合GB 2763中根茎类和薯芋类蔬菜的规定 |

4.4 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合GB 29921中肉制品的规定。

4.5.2 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求。

4.5.3 其他产品应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | |
|--------------|---------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 100 |

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为微生物指标最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中熟肉制品的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取适量样品平摊于白色干燥洁净的瓷盘中，在自然光线下，用正常视力观察其盛装形态、色泽和杂质，嗅其气味，用食用方法处理后，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 样品制备

速冻的香芋扣肉产品需室温解冻，取包装内容物，包括全部固形物和酱汁，用捣碎机捣碎均匀供分析用。

6.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.5 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.8 五氯酚酸钠

按GB 23200.92规定的方法测定。

6.2.9 其他兽药残留

按GB 31650规定的方法测定。

6.2.10 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

6.3.3 致病菌（沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按GB 4789.4、GB 4789.30、GB 4789.10规定的方法检验，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

6.3.4 商业无菌

按GB 4789.26的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一配方、同一生产线、同一生产日期加工、同一包装规格的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，若其他项目检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装标签应标明“猪肉质量占比值”，并符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.3 标签应标识食用方法。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应清洁、无毒、无害、无异味、防透水性好，并应符合国家的有关规定。

8.2.2 包装容器应有足够的支撑强度。连同产品蒸煮或复热用的托盘等容器，应维持食品成熟或耐热特性，不变形。使用陶瓷制品盛放的，应符合GB 4806.4的规定。

8.2.3 外包装材料应符合有关规定。

8.2.4 净含量按国家有关规定执行。

8.3 贮存和运输

- 8.3.1 产品不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。
- 8.3.2 速冻产品应在低于或等于 -18°C 条件下进行贮存和运输，环境温度波动控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。
- 8.3.3 冷藏产品应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 条件下进行贮存和运输。
- 8.3.4 常温产品应避免在高温环境下进行贮存和运输。

8.4 保质期

企业可以根据自身产品特性确定保质期。
