

# DBS61

## 陕西省食品安全地方标准

DBS61/××××—××××

### 食品安全地方标准

### 蓝田荞面饅饅

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

陕西省卫生健康委员会 发布

## 前言

本标准由西安市食品药品检验所提出。

本标准主要起草单位：西安市食品药品检验所、蓝田县市场监督管理局、蓝田县食品药品检验检测中心、蓝田县荞面饅饅行业协会、陕西科技大学、陕西师范大学、蓝田县宏达食品厂、蓝田县木鱼沟杜记饅饅馆、西安市产品质量监督检验院。

本标准主要起草人：张亚锋、梁肖冬、张越华、李尔春、杜旭刚、黄洋洋、刘越、董曼曼、李甜甜、任文鑫、李卓、李敏、王蓓蓓、卫星华、李宏铎、崔迎、曾桥、胡新中、李小平、贾寒冰、何亚琴、党晓彤、张宏亚、杜群涛、李荣、王永姣、张凡、芦智远。

本标准为首次发布。

# 食品安全地方标准

## 蓝田荞面饸饹

### 1 范围

本标准适用于蓝田荞面饸饹。

### 2 术语和定义

蓝田荞面饸饹

以荞麦粉为原料，适量添加加工助剂氢氧化钙，经调制、挤压、成型、熟化、干燥或不干燥制成的产品。

### 3 产品分类

按产品工艺和水分含量不同可分为干型、半干型和鲜食型。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

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
	干型	半干型	鲜食型	
色泽	棕至黄褐色、均匀一致，有光泽			取适量样品，放于白色容器中，在自然光线下，观察其色泽、杂质、嗅其气味、尝其滋味。 烹调性：取10g样品放入盛有500mL的沸水中保温至软透后观察、用温开水漱口，品尝。
滋味、气味	具有本品特有的香味和气味，无酸味、霉味及其它异味			
性状	表面光滑，粗细均匀，无并条	表面光滑，粗细均匀，略有弹性，无并条	表面光滑，粗细均匀，有弹性，无明显并条	
烹调性	沸水浸泡后，口感滑爽，有韧性，不粘牙		—	
杂质	无肉眼可见外来杂质			

#### 4.3 理化指标

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
	干型	半干型	鲜食型	
水分/(g/100g)	≤15	>15~40	>40~75	GB 5009.3
铝(干样品,以Al计)/(mg/kg)	≤	100		GB 5009.182

#### 4.4 微生物限量

4.4.1 预包装蓝田荞面饸饹的致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品(其他熟制粮食制品类)的规定执行。

4.4.2 散装即食蓝田荞面饸饹的致病菌限量应符合表3的规定,预先包装但需要计量称重的散装即食食品中致病菌限量按照GB 29921中粮食制品(其他熟制粮食制品类)的规定执行。

表3 散装即食蓝田荞面饸饹致病菌限量

项 目	限量	检验方法
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤1000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法

#### 4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 5 其他

预包装食品应在标签的主要展示版面标明“即食”或“非即食”的字样及产品类型。