

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/017—××××

食品安全地方标准 糯米藕

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替DBS 32/017—2018《食品安全地方标准 糯米藕》。

本标准与DBS 32/017—2018相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了污染物限量；
- 修改了微生物限量；
- 修改了食品添加剂。

食品安全地方标准

糯米藕

1 范围

本标准适用于糯米藕。

2 术语和定义

2.1 糯米藕

以鲜（冻）莲藕为主要原料，藕孔中灌有糯米，适量添加辅料，采用罐头工艺或非罐头工艺熟制加工而成的即食蔬菜制品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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
外观	包装完好，无泄漏、无涨袋或胖听及其他异常情况	观察外观，取适量试样于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	表面呈红褐色至深褐色，汤汁呈浅红褐色至褐色	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中蔬菜制品的规定。采用镀锡薄钢板容器包装的产品还应符合GB 2762中锡限量的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 采用罐头工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.4.2 采用非罐头工艺生产的预包装产品致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定。

3.4.3 散装产品致病菌限量应符合 GB 31607 中热处理散装即食食品的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。其中采用罐头工艺生产的产品应符合GB 2760中蔬菜罐头的规定；采用非罐头工艺生产的产品应符合GB 2760中其他加工蔬菜的规定。

《食品安全地方标准 糯米藕》编制说明

（征求意见稿）

一、标准起草的基本情况

（一）任务来源

《食品安全地方标准 糯米藕》列入 2021 年江苏省食品安全地方标准修订项目计划，由宝应县有机食品质量监督检验中心、江苏省产品质量监督检验研究院、扬州市卫生监督所共同承担标准的起草工作。项目编号：JSSPDB-2021-005。

（二）简要起草过程

在标准修订过程中，项目承担单位对国际和国内相关法律法规及标准进行了查询、收集和研究，召开标准修订座谈会，向监管部门、检验机构、生产企业、行业协会等征询标准修订意见和建议。通过实地走访、问卷调查等方式对糯米藕生产实际情况进行摸底调研，收集样品对技术指标进行验证。整理汇总相关资料和数据，形成标准初稿，召开专家研讨会，邀请相关领域专家对标准内容进行研讨、论证，明确术语和定义、适用范围以及各项技术指标，对标准文本和编制说明进行修改完善。经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后，整理完成征求意见稿。

二、标准的主要技术内容及依据

（一）范围

原标准 DBS 32/017—2018 规定了标准适用范围为糯米藕，包括预包装产品和散装产品，本次修订未做调整。

（二）术语和定义

本次修订根据实际调研情况，结合产品生产工艺和配方组成等特点，参考收集到的意见建议，对“糯米藕”的术语和定义进行了完善。增加了以“速冻莲藕”为主要原料的情况；明确加工过程中“罐头工艺或非罐头工艺熟制加工”的内容，与食品添加剂及微生物限量的分类要求相协调；明确糯米藕为“即食蔬菜制品”。

（三）各项技术指标（主要条款的说明）

1. 原辅料要求

应符合相应的食品安全标准和有关规定，本次修订未做调整。

2. 感官要求

本次标准修订过程中，参照食品安全国家标准中感官要求表述体例，删除了“预包装产品”与“非预包装产品”分类，将原标准中的“外观、滋味气味、状态、杂质”项目修订为“外观、色泽、滋味气味、状态”，并根据糯米藕产品特点对技术要求进行细化完善。为了标准更具操作性，本次修订在检验方法中明确“观察外观”内容。

3. 污染物限量

根据本次修订过程中的实际调研情况，糯米藕加工主要原料为莲藕和糯米，其中原料莲藕的占比均在60%以上，且糯米藕多作为餐桌菜肴、甜点食用。综合其原料配比和食用方式，本次修订将污染物限量修订为：“污染物限量应符合GB 2762中蔬菜制品的规定”。样品验证数据均符合要求。

根据调研结果，近年来糯米藕的产品包装形式不断创新，采用镀锡薄钢板容器包装的糯米藕产品市场占有率不断上升，为了更好地适应产业发展，本次修订在标准中进一步明确“采用镀锡薄钢板容器包装的产品还应符合GB 2762中锡限量的规定”。样品验证数据均符合要求。

4. 微生物限量

本次标准修订过程中,项目组进一步对糯米藕的加工工艺和包装形式进行了充分调研,发现目前市场上的糯米藕分为预包装产品和散装产品两种,其中预包装产品既有罐头工艺又有非罐头工艺。依据实际调研情况,根据产品加工工艺和包装形式,结合《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921—2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607—2021)的发布实施,本次标准修订对微生物限量作出细化规定:采用罐头工艺生产的产品应符合商业无菌的要求;采用非罐头工艺生产的预包装产品致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定;散装产品致病菌限量应符合 GB 31607 中热处理散装即食食品的规定。样品验证数据均符合要求。

由于糯米藕生产过程中经长时间蒸煮熟制,在加工、贮存和销售等卫生环境条件得到有效控制下,产品被微生物污染的风险是可控的,因此本次修订过程中删除了“菌落总数、大肠菌群”的限量要求。

5. 食品添加剂

根据标准修订过程中收集到的意见建议,结合产品加工工艺和实际调研情况,同时为了提高标准的实用性和可操作性,本次修订在原标准的基础上对食品添加剂使用要求进一步细化,明确采用罐头工艺生产的产品应符合 GB 2760 中蔬菜罐头的规定,采用非罐头工艺生产的产品应符合 GB 2760 中其他加工蔬菜的规定。

三、国内外标准比较情况

项目组充分梳理、分析了我国现行有效的标准、规范的要求,与本标准相关的食品安全国家标准主要有:《食品安全国家标准 食品添加剂使

用标准》(GB 2760—2024)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921—2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607—2021)等。对上述标准已有的相关规定,本标准均予以吸收和引用,同时结合糯米藕产品生产加工特点、行业发展现状等实际情况,以实际检测数据为基础,对污染物限量、微生物限量、食品添加剂等技术要求作了调整,使其与食品安全国家标准及相关规定的协调统一。

目前国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

四、其他需要在网上公开说明的事项

无。