

DBS35

福建省地方标准

DBS 35/ XXX—2022

食品安全地方标准 土笋冻

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

福建省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件的格式按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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布结构不承担识别专利的责任。

本文件由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市疾病预防控制中心、厦门市产品质量监督检验院、厦门市市场监督管理局、厦门老字号协会、厦门三都食品有限公司、泉州五叔公食品有限责任公司。

本文件主要起草人：高静、贾沁一、贾玉珠、潘秋仁、白艳艳、陈泽辉、王志伟、陈剑、陈伟旭、蔡荣杰、史婉慧、刘伟程、杨毅。

食品安全地方标准 土笋冻

1 范围

本文件规定了土笋冻的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以干制或新鲜可口革囊星虫和生活饮用水为主要原料，适量添加食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、鸡精、味精和明胶，经清洗、浸泡（或不浸泡）、去皮（或不去皮）、配料、煮制、冷却成型、包装等工序加工制成。

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 包装储运图标标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.30 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
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 QB/T 1173 单晶体冰糖
 QB/T 1174 多晶体冰糖
 SB/T 10371 鸡精调味料
 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 可口革囊星虫：无腐败，无异味，应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.6 单晶体冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。

3.1.7 多晶体冰糖：应符合 QB/T 1174 的规定。

3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.9 明胶：应符合 GB 6783 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|---|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽。 |
| 组织形态 | 呈凝胶状，内有虫体，柔软适中、细腻、富有弹性，具有包装容器较完整的形态，允许表面和底部存在虫体表皮脱落的黑褐色沉降物。 |
| 滋味与气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味。 |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质。 |

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|--|------|
| 蛋白质/ (g/100g) \geq | 4.50 |
| 无机砷 (以As计) / (mg/kg) \leq | 0.5 |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg) \leq | 1.0 |
| 甲基汞 ^a (以Hg计) / (mg/kg) \leq | 0.5 |
| N-二甲基亚硝胺 / (μ g/kg) \leq | 4.0 |
| 铬 (以Cr计) / (mg/kg) \leq | 2.0 |
| 多氯联苯 ^b / (mg/kg) \leq | 0.5 |

^a可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。
^b多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。明胶按生产需要适量使用。

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 兽药残留限量

应符合 GB 31650的规定

3.7 微生物限量

应符合表3 (1) 及表3 (2) 的规定。

表3 (1) 微生物限量

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

^a 样品的采取及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值

表3（2） 致病菌限量

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | |
|---------------------|------------------------|---|-----|------|
| | n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 副溶血性弧菌/(MPN/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/g) | 5 | 0 | 100 | — |

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高限量值。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 20941的规定。

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

抽取适量样品，置于清洁的白色瓷盘中。在光线充足、无异味处，观察其色泽、组织形态、有无杂质，鼻嗅气味，并品其滋味，做出评价。

4.2 理化指标

4.2.1 蛋白质：按照 GB 5009.5 的规定执行。

4.2.2 无机砷（以 As 计）：按照 GB 5009.11 的规定执行。

4.2.3 铅（以 Pb 计）：按照 GB 5009.12 的规定执行。

4.2.4 总汞、有机汞（以 Hg 计）：按照 GB 5009.17 的规定执行。

4.2.5 N-二甲基亚硝胺：按照 GB 5009.26 的规定执行。

4.2.6 铬（以 Cr 计）：按照 GB 5009.123 的规定执行。

4.2.7 多氯联苯：按照 GB 5009.190 的规定执行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数：按照 GB 4789.2 的规定执行。出厂检验时可按照 T/CGCC 58 的规定执行。

4.3.2 大肠菌群：按照 GB 4789.3 中的平板计数法的规定执行。

4.3.3 致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌）：按照 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.30 的规定执行。

4.4 净含量

按JJF 1070规定执行。

5 检验规则

5.1 出厂检验

产品需逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原辅材料产地或生产工艺发生改变，有可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

5.2.2 型式检验项目为本标准规定的所有要求。

5.3 组批

产品以同一班次，同一批原料，同一生产线生产和同一包装规格为一批。

5.4 抽样方法和数量

5.4.1 在企业成品库或成品区内，抽取同一批次并在保质期内的产品。

5.4.2 随机抽取 20 个最小包装，样品总量不少于 2kg；包装净含量高于 2kg 的产品抽取 4 个包装，从 4 个包装中抽取样品，样品总量不少于 2kg。样品平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部合格判为合格。

5.5.2 检验结果中微生物指标有任意一项不合格，判定该批产品为不合格。其它指标若不合格，可从同一批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应清洁卫生，包装材料应符合 GB 9685 或 GB 4806.1 的规定。

6.2.2 外包装用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。长途运输时，应采用0—5℃的冷藏车。运输时应防止受潮、受挤压，避免日晒、雨淋。禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应在0—5℃的冷藏库内贮存。冷藏库应清洁、卫生、库温稳定。产品应用垫板与地面隔离，并与墙壁、天花板、通风管保持适当距离。禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮、混放。

6.5 保质期

在满足规定的贮存条件下，未经启封，产品保质期为3-5天。

参考文献

- 【1】 T/CGCC 58-2021 食品中菌落总数的快速测定 测试片法
-