

# DBS51

四川省地方标准

DBS 51/002-2016

---

食品安全地方标准

酸菜类调料

2016-07-15 发布

2017-01-15 实施

---

四川省卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替并废止 DB 51/T395—2006；

与 DB 51/T395—2006 相比，除编辑性修改以外，主要变化如下：

——标准名称修改为“食品安全地方标准 酸菜类调料”；

——修改了微生物限量要求；

——取消了水分、食盐、总酸指标；

——增加了酸价指标、过氧化值指标、粉料包的水分指标、农药残留限量要求、兽药残留限量要求。

本标准主要起草单位：四川省调味品协会、四川省疾病预防控制中心、攀枝花市卫生和计划生育监督执法支队。

本标准主要起草人：李幼筠、刘红玉、冯玲、林黎、许毅、唐勇、解永庆、兰真、毛素玲、颜玲、马梦婷、李栋钢、单义琴、龚永泽、尹宗德。

DB 51/T395—2006的历次发布情况为：

——DB 51/T395—2003。

# 食品安全地方标准

## 酸菜类调料

### 1 范围

本标准适用于以腌渍蔬菜为主要原料，辅以食用植物油、其他辅料、食品添加剂，经预处理、配制、加工，分料包装或混合包装而成的，配备或不配备粉料包的酸菜类调料。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

### 3 术语和定义

#### 3.1 调味料包

以腌渍蔬菜为主要原料，辅以食用植物油、其他辅料、食品添加剂，经预处理、配制、加工，分料包装或混合包装而成的具备调味功能的料包统称为调味料包，不含粉料包。

#### 3.2 粉料包

以淀粉为主要原料，添加其他辅料，经预处理、混合、包装而成的用于辅助烹饪的粉状料包。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 腌渍蔬菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 和相应的产品安全标准或有关规定。
- 4.1.3 其他辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.4 食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。
- 4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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	具有产品应有的色泽。	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		调味料包	粉料包	检验方法
水分/(g/100g)	≤	—	15.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3.5	—	GB/T 20293
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	—	GB/T 5009.37
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤	20	—	GB 5009.33
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0		GB/T 18979

### 4.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup>样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

### 4.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

### 4.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和国家有关规定。

### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 标志、标签

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。