

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/070—2021

食品安全地方标准 糯蜜柿制品

2021-12-29 发布

2022-3-20 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院。

本文件主要起草人：郑凤锦、陈赶林、夏荣光、林波、邱宝华、林清、陈福生、莫明全、周静、李昌宝、盛金凤、李光仕、李宏辉、方晓纯、黄志、周俊妞、陈建军、邓丽洪、桂玲玲、龙祖华。

食品安全地方标准

糯蜜柿制品

1 范围

本文件规定了糯蜜柿制品的术语和定义、要求、食品添加剂、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以新鲜柿子为原料，经清洗、去皮、切分或不切分、干燥、捏果、回软、定型、上色或不上色、出霜或不出霜、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的，水分含量为（35~43）g/100g的产品。

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 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	食品微生物检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物检验 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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柿子

柿科植物柿（*Diospyros kaki* Thunb.）的果实。

3.2

糯蜜柿制品

以新鲜柿子为原料，经清洗、去皮、切分或不切分、干燥、捏果、回软、定型、上色或不上色、出霜或不出霜、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的，水分含量为（35~43）g/100g的产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 柿子

应新鲜、无异味、无腐烂现象，且应符合 GB 2762、GB 2763 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
色 泽	应具有本品种应有的色泽
外 观	无虫蛀、无霉变，表面允许有白霜
气味和滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异味，口感软糯
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
水分/(g/100g)	35.0 ~ 43.0
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g) ≤	6.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 00	100 00
大肠菌群	5	2	10	100
霉菌	5	2	50	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

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。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

将适量样品置于干燥、清洁的白瓷盘中，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 总酸

按 GB 12456 规定的方法测定。

7.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.4 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

8.2 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和留样要求。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件要求时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件要求时，应按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合有关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不应散漏。

9.2.3 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。宜低温或冷链运输，应注意防潮、防雨、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应甩甩，产品不应直接接触地面。

9.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，不应与有毒、有害、有异味的物品混贮。宜低温或冷链贮存，应防止产品受到挤压、损伤等。不应直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于 10cm。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品状况确定保质期。