

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/052—2018

食品安全地方标准

风味橄榄

2018-01-10 发布

2018-06-10 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

广西壮族自治区食品安全地方标准
风味橄榄
DBS 45/052—2018
广西壮族自治区卫生和计划生育委员会
2018年5月第一次印刷

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院。

本标准起草人：李暄、周寿勇、龙辉、温韬、段玉林、李豫伟、李文奇、吉日文、罗志祥、何晓蓉、杨健、郭盈岑、何善廉、王清。

食品安全地方标准

风味橄榄

1 范围

本标准规定了风味橄榄的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以黄橄榄为原料，添加食用盐，添加或不添加食用植物油、其他调味辅料、食品添加剂，原料经预处理、腌制、调味、包装等主要工艺加工制成的即食风味橄榄。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 食品微生物学检验 总则
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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标准。

3.1

橄榄

橄榄，学名：Canarium album (Lour.) Raeusch. 橄榄科橄榄属乔木植物。橄榄是著名的亚热带特产果树。别名称黄橄榄、黄榄、青果。

3.2

风味橄榄

以黄橄榄为原料，添加食用盐，添加或不添加食用植物油、其他调味辅料、食品添加剂，原料经预处理、腌制、调味、包装等主要工艺加工制成的即食风味橄榄。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黄橄榄

应清洁、无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味，成熟度符合加工要求，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.3 食用植物油

应符合相关产品质量标准的规定和GB 2716中的规定。

4.1.4 其他调味辅料

应符合相关产品标准要求和国家有关质量安全标准的规定。

4.1.5 生产加工用水

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
色 泽	具有该产品固有的色泽
滋味、气味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味，无异臭
外观形态	块粒状，无霉变，无霉斑白膜
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
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/mg/kg	≤ 20

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	符合 GB 2763 的规定
^a 仅适用于添加食用植物油的产品。	

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/25g表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
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。				

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

取适量样品置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光线下, 用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质。嗅其气味, 品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

7.2.4 农药最大残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

7.2.5 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 大肠菌群

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

7.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.4 食品添加剂

按国家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种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要求。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，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标准时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封，防潮、防污染。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、有污染的货物混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、无异味的库房内。

9.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况及贮存条件确定保质期。