

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/008—2013

食品安全地方标准

桂圆肉

2013-12-26 发布

2014-03-01 实施

广西壮族自治区卫生厅 发布

广西壮族自治区食品安全地方标准
桂圆肉

DBS 45/008—2013

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会

2014年8月第一次印刷

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生厅提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区疾病预防控制中心。

本标准起草人：唐振柱、刘展华、甘宾宾、李秀桂、蒋玉艳、李 彬、陈兴乐、钟延旭、周劭桓、雷宁生。

以鲜龙眼果为原料，经除壳、去核、取肉、干制等工艺制成的果肉产品。

3.2

龙眼

又称桂圆，为无患子科植物龙眼树的果实。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜龙眼

应新鲜、洁净，无腐烂、变质，符合GB 12049的要求，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 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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	囊状或片状，无虫蛀、无霉变，形态完整，干爽，柔韧适度
色 泽	黄褐色或棕褐色，有光泽，色泽均匀
滋味和气味	味甜，具有桂圆特有的香味，无异味
杂 质	正常视力下无可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≤ 65.0
水分/(g/100g)	≤ 20.0
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	≤ 1.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤ 0.03
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

7.2.7 二氧化硫残留限量

按GB/T 5009.34规定的方法测定。

7.2.8 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.9 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家有关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一批原料、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

8.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.3 型式检验

8.3.1 有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 原材料来源、设备或生产工艺有可能影响产品质量时；
- b) 正常生产每半年，或停产一个月以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.3.2 型式检验项目为 4.2、4.3、4.4、5 规定的项目。

