

# DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/055 — 2018

---

食品安全地方标准

淮山全粉

2018 - 12 - 30 发布

2019 - 06 - 30 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

## 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健康委员会提出。

本标准起草单位：南宁市食品药品安全信息与监控中心、广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西壮族自治区分析测试研究中心、桂平市食品药品监督管理局、桂平市金田镇准山协会。

本标准主要起草人：杨伟军、段玉林、黄一帆、范燕霞、钟发杰、蔡美森、何璇、邹雪坤、陈桂鸾。

# 食品安全地方标准

## 淮山全粉

### 1 范围

本标准规定了淮山全粉的术语和定义、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。

本标准适用于以鲜淮山(或干淮山)为原料,经预处理、去皮、修整、分切、漂水、干燥、色选、粉碎(或干淮山直接粉碎)、包装等工艺制成的非即食淮山全粉。

### 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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
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

##### 淮山

学名:*Dioscorea opposita* Thunb, 英文名:Common Yam Rhizome, 百合目,薯蓣科,薯蓣属,别名:山药、薯蓣。

#### 3.2

##### 淮山全粉

以鲜淮山为原料,经预处理、去皮、分切、漂水、干燥、色选、粉碎(或干淮山直接粉碎)、包装等工艺制成的非即食淮山全粉。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

##### 4.1.1 鲜淮山

应新鲜,无霉变、腐烂、病虫害,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 干淮山

无虫蛀、霉变,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。

##### 4.1.3 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
色 泽	白色至乳白色或浅紫红
组织形态	均匀粉状,无霉变结块
气味和滋味	具有淮山应有的气味和滋味,无异味
杂 质	无杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	12.0
总灰分(以干基计)/(g/100g) ≤	6.0
酸不溶性灰分(以干基计)/(g/100g) ≤	1.5
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> (μg/kg) ≤	5.0
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

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 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

取适量样品平摊于白色洁净的瓷盘中,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,按食用方法熟化后品尝滋味。

## 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 总灰分、酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

### 7.2.3 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

### 7.2.4 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.2.5 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

## 7.3 食品添加剂

按国家有关规定的方法进行。

## 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要求。

### 8.1 判定规则

8.1.1 检验结果全部符合本标准时,判定该批产品合格。

8.1.2 检验结果中若有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;并标明食用方法。

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 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定,内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

### 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、易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、卫生、阴凉、干燥、通风、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确定保质期。

---