

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/016 — 2018

代替 DBS 45/016—2014

食品安全地方标准

柿子干制品

2015 - 12 - 30 发布

2019 - 10 - 30 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 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。

本标准代替DBS 45/016—2014《食品安全地方标准 柿饼》。

本标准与DBS 45/016—2014相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 增加了柿子、柿子干制品、粗坯的定义;
- 删除了柿霜、白(霜)饼、红饼的定义;
- 修改了感官、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌指标值;
- 删除了代森锰锌、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑指标;

本标准起草单位:桂林市产品质量检验所。

本标准起草人:石相莉、阳文琼、申鸿丽、黄健、庾国新、莫浩越、梁玉、张鸿斌、彭慎、谭冬明、荣燕。



食品安全地方标准

柿子干制品

1 范围

本标准规定了柿子干制品的术语和定义、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、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜柿子或粗坯为原料,经一定工艺制成的预包装产品。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/T 12456 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标准。

3.1

柿子

柿科植物柿(拉丁名:Diospyros kaki Thunb.)的果实。

3.2

柿子干制品

以鲜柿子为原料,经去皮、切分或不切分、自然晾晒或其他干燥方式脱水、包装等工艺制成的预包装产品。或以粗坯为原料,经切分或不切分、自然晾晒或其他干燥方式脱水、包装等工艺制成的预包装产品。

3.3

粗坯

鲜柿子去皮后经自然晾晒或其他干燥方式脱水所形成的半成品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 柿子、粗坯

应无腐烂变质,并符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的要求。

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	应具有品种应有的色泽
外 观	无虫蛀、无霉变,表面可有白霜
气味和滋味	具有产品固有的气味和滋味,无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 35.0
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	≤ 6.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
二氧化硫残留量/(g/kg)	应符合GB 2760对水果干类的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762对水果制品的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763对干制水果的规定

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			
	n	c	m	M
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
霉菌(CFU/g)	5	2	50	10 ²

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

食品添加剂使用应符合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,置于洁净的白瓷盘中,用目测、鼻嗅、口尝方法进行检验。

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/T 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 二氧化硫残留量

按GB 5009.34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。

7.2.6 农药最大残留

按GB 2763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 沙门氏菌

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

7.3.5 金黄色葡萄球菌

按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

以同一批原料、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检验批。

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

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、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、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内,离地、离墙存放,不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

10 保质期

企业可根据自身工艺确定保质期。
