

# DB52

贵州省地方标准

DBS 52/ XXXXX—XXXX

## 食品安全地方标准 贵州米豆腐

Local food safety standards-Guizhou rice tofu

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

贵州省卫生和计划生育委员会

发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 原辅料要求.....	2
5 技术要求与检验方法.....	2
6 检验规则.....	3
7 包装、标志、运输、贮存.....	4
8 保质期.....	4

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。  
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这些专利的责任。

本标准由贵州省分析测试研究院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省分析测试研究院、贵州省流通环节食品安全检验中心、铜仁市碧江区食品药品监督管理局。

本标准主要起草人：许锡娟、罗艳、安莎、李雪、孙海达、申鹰、李雨鑫、汪国龙、付志会、黄坤宁、谭波、周红、黄烈斌。

本标准为首次发布。

# 食品安全地方标准 贵州米豆腐

## 1 范围

本标准规定了贵州米豆腐的术语和定义、原辅料要求、技术要求与检验方法、包装、标志、运输、贮存和保质期的要求。

本部分适用于贵州省内符合3.1定义生产的米豆腐。

## 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/T1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 25572	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30614	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 米豆腐

以大米为原料，经磨浆、煮浆、凝固、成型等工序生产制成的食品。

#### 4 原辅料要求

##### 4.1 大米

应符合GB 1354的规定。

##### 4.2 凝固剂（食品添加剂）

氧化钙（生石灰）应符合GB 30614的规定。

氢氧化钙（粉状熟石灰）应符合GB 25572的规定。

##### 4.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5 技术要求与检验方法

##### 5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和形态；在室温下嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	

##### 5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总砷（以As计）/mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /μg/kg	≤10	GB 5009.22

##### 5.3 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌/ (CFU/g)	≤150				GB 4789. 15
<sup>a</sup> 样品的采样和处理按GB4789. 1执行。					

#### 5.4 污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

#### 5.5 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 5.6 食品添加剂

5.6.1 米豆腐中不得使用人工色素等添加剂进行增色。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070进行检验。

#### 5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一品种、同一天生产的的产品为一批。

#### 6.2 抽样

6.2.1 在同一批产品中随机抽取3 kg，将所抽样品分成2份，其中2/3作检验样品，另1/3作备检样品。

6.2.2 散装样品应盛装于干燥、洁净的容器中。

#### 6.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、菌落总数和大肠菌群。

## 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品原材料、工艺、配方有改变时；
- b) 停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为第5章的全部要求。

## 6.5 判定

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

## 7 包装、标志、运输、贮存

### 7.1 包装

7.1.1 产品包装物应密封、牢固。所用包装材料应符合食品包装材料卫生标准要求。—

7.1.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器。

### 7.2 标志

7.2.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB28050的规定。对可直接食用的产品，应在其标签上标注“即食”字样。

7.2.2 散装产品的盛装物上均应附有标识，且应标明：产品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

### 7.3 运输

应使用专用运输工具，并在适合产品保存条件的状态下运输，运输设备应清洁，符合有关卫生要求，运输过程中，应严防产品二次污染。

### 7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁的场所，贮存时必须有防尘设备，应与有特殊气味的食品或生食食品分开贮存，严禁存放于有毒、有害、有污染物的场所，产品存放应防潮、防雨、防晒，如有条件建议在符合保存条件的温度下冷藏。

## 8 保质期

产品在按本标准第8章规定的条件下存放时，产品的保质期为1天，如果在冷藏条件下贮存保质期2天

