

《贵州省食品安全地方标准 贵州米豆腐》编制说明

（征求意见稿）

一、立项背景及任务来源

（一） 立项背景

食品安全关系广大人民群众身体健康和生命安全，贵州米豆腐是我省具有地方特色的食品，深受消费者青睐，目前省内大多数是以小作坊模式进行生产制作，至今尚无该类产品的国家标准和地方标准，也鲜见有生产企业制定企业标准。因此在日常监管和抽样检验工作中涉及米豆腐此类食品时常常没有标准可依，制约了米豆腐的生产经营发展，为了保证这一类地方特色食品安全，保障公众身体健康和生命安全，亟需建立与市场发展相适应的贵州米豆腐产品地方标准。

为完善贵州地方特色食品米豆腐的生产要求，经省卫生计生委食品安全地方标准批准立项而开展《贵州米豆腐》地方标准的制定工作。该项地方标准的制定，不但可以规范我省的贵州米豆腐产品加工技术，提升技术水平，增强我贵州米豆腐产品在市场上的竞争力，更重要的是为日常食品安全监管提供技术依据，指导企业生产，稳步提高产品质量，消除食品质量安全隐患，保障广大人民群众的食品安全。

（二） 任务来源

根据贵州省卫生计生委办公室关于同意《贵州苕粉》等 25 项贵州省食品安全地方标准立项的通知（黔卫计办函〔2015〕94 号）要求，经贵州省分析测试研究院牵头成立贵州米豆腐地方标准编制小组开展标准编制工作。

二、标准编制过程

本标准由贵州省分析测试研究院牵头，由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共同组成标准编制小组。

标准编制工作组成员：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。

本标准的编制历时两年。

2015年6月~8月编制小组首先制定了编制工作计划和实施方案、人员分工，确定标准的适用范围、规范性引用文件、术语和定义及主要技术内容等，并对标准起草的相关工作进行了部署。

2015年8月~12月编制小组前往贵阳、铜仁等地的米豆腐生产作坊及流通经营市场等进行摸底调查。

2016年1月~12月编制小组查询大量相关文献资料及食品安全相关标准，对比分析实际样品检测数据，结合米豆腐生产消费实际情况，初步制定了《贵州省食品安全地方标准 贵州米豆腐》（讨论稿）。

2017年1月~7月，编制组召开专题会广泛征求了同行和专家的意见，对本标准的不完全确定、不完善的内容进行了充分讨论、修改，形成征求意见稿文本及编制说明。

2017年8月提交征求意见稿文本及编制说明。

三、标准制定原则和主要技术内容确定的依据

（一）标准制定原则

1、标准格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

2、标准中涉及的重要指标均根据谷类制品及大米制品相关的《其他粮食加工品生产许可证审查细则(2006版)》执行现行有效的强制性标准要求，同时参照现行地方标准《DB52/T 449-2013 贵州米粉（米皮）》，结合实际样品检测数据并充分考虑米豆腐该类产品的食品安全特征而制定。

（二）确定制标主要技术内容的依据

本标准制定的主要依据为 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《预包装食品营养标签通则》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、DB52/T 449-2013 贵州米粉（米皮）等及《其他粮食加工品生产许可证审查细则(2006 版)》的有关规定，并根据产品配方、工艺特性和实测结果而制定。

四、主要技术指标的说明

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 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。

3 要求

要求包括：原辅料要求、感官要求、理化指标、微生物限量、其他污染物限量、真菌毒素限量、食品添加剂、净含量、生产加工过程卫生要求 9 项内容。

3.1 感官要求

感官要求是参考 DB52/T 449-2013《贵州米粉（米皮）》中米粉的感官

要求，综合贵州米豆腐产品特点，从色泽、状态、气味和滋味方面作了规定。

3.2 理化指标、微生物限量、其他污染物限量、真菌毒素限量、食品添加剂

以上技术要求是结合贵州米豆腐产品特点，主要参考了《其他粮食加工品生产许可证审查细则(2006 版)》的要求、参考相关国家标准规定，以确保产品质量安全。针对以上技术要求作出如下说明：

各技术要求制定说明见表 1。

表 1 贵州米豆腐地方标准项目制定说明

序号	项目	要求	说明			
1	色泽	具有产品应有的色泽。				
	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。				
2	铅(以Pb计), mg/kg	≤0.2	参照GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品的规定			
3	总砷(以As计), mg/kg	≤0.5	参照GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品的规定			
4	黄曲霉毒素 B ₁ μg/kg	≤5.0	按GB2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中谷物及其制品的规定			
5	霉菌	≤150	大肠菌群、霉菌限量参考GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》中的规定，致病菌限量参照GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中粮食制品的规定；			
6		采样方案及限量				
		n		c	m	M
	大肠菌群 CFU/g	5		2	10	100
7	沙门氏菌	5		0	0/25g	—
8	金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000	
9	食品添加剂	应符合 GB2760 的规定			注：米豆腐中不得使用人工色素等添加剂进行增色。	
10	其他污染物限量	应符合 GB2762 的规定				
11	真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定				

3.3 净含量

本标准参考符合《定量包装商品计量监督管理办法》，对贵州米豆腐定量包装产品净含量作了相应规定，防止企业产品包装计量短缺的情况发生。

3.4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 包装、标志、运输、贮存、保质期

本标准规定了预包装产品标签内容应符合GB 7718、GB 28050的规定。

标准还明确了包装、运输和贮存应注意的事项和要求，防止贵州米豆腐在包装、贮存、运输等环节中变质或存在污染等情况的发生，确保产品质量安全。规定了贵州米豆腐产品在不同贮存条件下的保质期。

五、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准的制定依据《中华人民共和国 食品安全法》及其实施条例的相关规定，按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写原则》中的原则要求进行编写，编写原则是充分注重完整性、科学性、先进性、实用性和协调统一性；有利于促进加工和消费，保护消费者利益。标准注意与国家已颁布的相关法律法规、以及其它相关标准相协调。

本标准格式、技术要求以及所涉及的卫生等重要项目均符合相关的现行法律、法规和强制性标准的要求，并与相关强制性标准的充分协调性一致。

六、专利及涉及知识产权

本标准内容不涉及专利相关的知识产权。

七、分歧意见的处理经过

本标准在标准的起草过程充分征求生产企业、政府监管部门等相关单位和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致。没有重大分歧意见。

八、标准作为强制性或推荐性地方标准的建议

本标准 of 贵州省食品安全地方标准，建议作为强制性地方标准发布实施。

九、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、销售、监督管理。

十、废止现行有关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行有关标准的建议。

十一、推广应用的预期效果

通过贵州省食品安全地方标准《贵州米豆腐》的制定、发布实施、推广应用，不但可以规范我省的贵州米豆腐产品加工技术，提升技术水平，增强我贵州米豆腐产品在市场上的竞争力，更重要的是为日常食品安全监管提供技术依据，指导企业生产，稳步提高产品质量，消除食品质量安全隐患，保障广大人民群众的食品安全。

《贵州米豆腐》编制组

2017年08月11日