

# DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/076—2022

## 食品安全地方标准 五色糯米饭

2023-02-01 发布

2023-05-01 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件起草单位：广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西民族大学、南宁海关技术中心、广西工商职业技术学院、广西壮族自治区农业科学院、南宁市食品药品审评查验中心、广西壮族自治区药用植物园、广西民族师范学院、广西壮族自治区标准技术研究院。

本文件主要起草人：段玉林、张玉贞、潘红华、刘青、邓媛媛、王士伟、赵永锋、蒋宇佳、贺丽、黄凯、宁方尧、胡东南、何全光、黄媛婧、邹品田、黄星琳、李影球、常馨元、李丽、周羽晗、罗艳、金健英、覃孙良、黄梅华、黄茂康、袁芳、乔立歌、马寒娟、李华婷、梁显菊、谭波、李丽莉。

# 食品安全地方标准

## 五色糯米饭

### 1 范围

本文件规定了五色糯米饭的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以白糯米和黑糯米为主要原料，采用红蓝草、栀子等将糯米染成红、黄、紫等多种颜色，经蒸熟、干燥或不干燥、组合或混合、包装等工艺制成的食品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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
- DBS45/ 食品安全地方标准 红蓝草（红兰草）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

## 3.1

**五色糯米饭（鲜制）**

以白糯米和黑糯米为主要原料，采用红蓝草、栀子等将白糯米染成红、黄、紫等多种颜色，混合或组合后，经蒸熟、冷却、包装等工艺制成的，水分为14.0%~50.0%的食品。

## 3.2

**五色糯米饭（干制）**

以白糯米和黑糯米为主要原料，采用红蓝草、栀子等将白糯米染成红、黄、紫等多种颜色，混合或组合后，经蒸熟、干燥、包装等工艺制成的，水分 $\leq$ 14.0%的食品。

## 4 要求

## 4.1 原辅料要求

## 4.1.1 糯米

应符合GB 2715的要求。

## 4.1.2 红蓝草

应符合DBS45/ 的要求。

## 4.1.3 栀子

应无虫害、无霉变，无异味，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

## 4.1.4 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	
	五色糯米饭（鲜制）	五色糯米饭（干制）
色 泽	呈现红、黄、紫、黑、白色等多种色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有糯米和所用植物固有的气味，无异味。	
组织形态	颗粒状，滋润柔软，无夹生，糯性好	颗粒状，无粘连
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	
	五色糯米饭（鲜制）	五色糯米饭（干制）
水分/（g/100g）	14.0~ 50.0	≤14.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤	5

#### 4.4 微生物限量

五色糯米饭（鲜制）应符合表3的规定，罐头工艺的应符合商业无菌的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
霉菌/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

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

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家有关的规定。

## 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

取适量样品用目视法、鼻嗅法、口尝法检查，需经加热熟制后再进行口感检验。

### 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 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.2.3 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 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，采样和检验样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，采样和检验样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，采样和检验样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.5 霉菌

按GB 4789.15 规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

### 8.2 抽样

按同一生产批次及产品数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中微生物指标有一项或一项以上不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检。

8.3.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

### 9.1 标签

9.1.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 应在标签醒目位置，清晰地标示反映产品真实属性的食品名称，食品名称的字体大小、字体颜色应一致并且符合相关规定。

### 9.2 标志

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。

### 9.3 包装

9.3.1 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，内包装材料不应重复使用。

9.3.2 净含量按照国家相关规定执行。

### 9.4 运输

9.4.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.4.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 9.5 贮存

9.5.1 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。

9.5.2 五色糯米饭（干制）成品宜存放在常温的库房中，五色糯米饭（鲜制）宜冷藏保存，应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

### 9.6 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

---