

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/080—2024

食品安全地方标准 香芋扣肉

2024-01-02 发布

2024-04-02 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：贺州市检验检测中心、南宁海关技术中心。

本文件主要起草人：罗晓慧、赵永锋、唐昭领、刘艳珍、唐修然、罗兆飞、莫秋云、司露露、袁蕊、胡王艳、麦苗、陈蔚、陶剑恒、叶泳、韦福广、王蕾、李惠静、亓卫东、莫丽祯、何建心。

食品安全地方标准

香芋扣肉

1 范围

本文件规定了香芋扣肉涉及的术语和定义、要求、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。

本文件适用于以猪五花肉、香芋为主要原料，猪五花肉经预处理、煮制、油炸、冷却、切片，添加酱油、蒸馏酒或发酵酒、香辛料、食用盐、食糖等辅料腌制，与油炸香芋片（香芋经去皮、清洗、切片、油炸加工制得）整形拼配、蒸煮（或封装后高温杀菌）、冷却、包装等工艺加工制成的具有地方风味的菜肴食品。

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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2717	食品安全国家标准	酱油
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2757	食品安全国家标准	蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准	发酵酒及其配制酒
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 2763.1	食品安全国家标准	食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定

- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18455 包装回收标志
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

香芋

拉丁名：*colocasia esculenta* (L.) Schott, 天南星科芋属植物的块根，又称芋头、芋艿、荔浦芋、槟榔芋等。

3.2

香芋扣肉

以猪五花肉、香芋为主要原料，猪五花肉经预处理、煮制、油炸、冷却、切片，添加酱油、蒸馏酒或发酵酒、香辛料、食用盐、食糖等辅料腌制，与油炸香芋片（香芋经去皮、清洗、切片、油炸加工制得）整形拼配、蒸煮（或封装后高温杀菌）、冷却、包装等工艺加工制成的具有地方风味的菜肴食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 猪五花肉

应符合GB 2707、GB 31650、GB 31650.1的规定。

4.1.2 香芋

应新鲜，无霉变、无腐烂，单个净含量 $\geq 500\text{g}$ ，并符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1和国家相关规定。

4.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.4 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.5 蒸馏酒或发酵酒

蒸馏酒应符合GB 2757的规定，发酵酒应符合GB 2758的规定。

4.1.6 香辛料

应符合GB/T 15691相关标准和有关规定。

4.1.7 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.8 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.9 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.10 其他辅料

应符合国家相关标准和有关规定。

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	具有该产品应有的色泽，无焦斑，无霉斑
形 态	猪五花肉和香芋呈片状或块状，形态基本一致，有序交替摆放
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅
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
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.3
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.1
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求

4.4.2 其他产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非制定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0 /25g	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0 /25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为微生物指标最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取适量样品平摊于白色干燥洁净的瓷盘中，在自然光线下，用正常视力观测其形态、色泽和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 样品制备

冷冻的香芋扣肉产品需室温解冻，取所有包装可食内容物，捣碎均匀供检验用。

6.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行，样品的处理按GB 4789.1执行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行，样品的处理按GB 4789.1执行。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行，样品的处理按GB 4789.1执行。

6.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30的规定执行，样品的处理按GB 4789.1执行。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行，样品的处理按GB 4789.1执行。

6.3.6 商业无菌

按GB 4789.26的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一配方、同一生产线、同一生产日期加工、同一包装规格的产品为一批。

7.2 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。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，若其他项目检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标示食用方法。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB/T 18455 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定。

8.2.2 外包装材料应符合有关规定。

8.2.3 净含量按国家有关规定执行。

8.3 贮存和运输

8.3.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。

8.3.2 冷冻产品应在 -18°C 以下贮存和运输，温度波动控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

8.3.3 冷藏产品应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 条件下进行贮存和运输。

8.3.4 常温产品应避免在高温环境下进行贮存和运输。

8.4 保质期

企业可以根据自身产品特性确定保质期。