

# DBS52

贵州省地方标准

DBS52/ 061—2022

## 食品安全地方标准 皂角米

2022 - 05 - 09 发布

2022 - 11 - 08 实施

贵州省卫生健康委员会 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 要求 .....	1
5 检验规则 .....	3
6 标签、标志、包装、运输、贮存 .....	3
7 其他 .....	4
参考文献 .....	5



## 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。

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。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省疾病预防控制中心、织金皂福万家实业有限公司、贵州医科大学、毕节市疾病预防控制中心、黔东南民族职业技术学院。

本文件主要起草人：刘利亚、谢珊、张人华、刘文政、李勇军、秦朗、周贻兵、刘杰、杨绍群、王爱民、牟鸿江、王颖怡、张真洋、张权、吴玉田、刘春花、毕珊、殷忠、吴文毅、曹杰、李磊、林野、谢阳、刘贵荣、孟春杨、彭蕾、刘琳、杨琪、蒋昔希、肖燕、曾乐、潘杨洋、龚倩玉、伍丙兰、石德慧、戴佳芮。



# 食品安全地方标准 皂角米

## 1 范围

本文件规定了皂角米的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和其他要求。

本文件适用于贵州省内生产加工的皂角米。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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
- 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

#### 皂角米

以人工种植豆科植物皂荚（*Gleditsia sinensis* Lam）的干燥成熟果实为原料，经去荚、取籽、发泡、蒸煮、取胚乳、干燥等工序制成的产品。俗称皂角精、雪莲子。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

## 4.1.1 皂荚

外形完整、表面被霜，种子饱满，无虫蛀、无霉变。

## 4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 4.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	青黄至姜黄色	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下目测其色泽、嗅其气味；温水泡发后先行检查有无杂质和胚芽残留；再按使用方法加工，温开水漱口后尝其滋味
气味、滋味	具有皂角米特有的气味和滋味，无霉味、无异味	
组织形态	颗粒状，质地坚硬；熟化后体积膨胀，呈胶质卵圆形半透明状	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无胚芽残留	

## 4.3 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
水分/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 2.0	GB 5009.4 第一法
总糖（以蔗糖计）/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.8 第二法

## 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12 或 GB 5009.268

#### 4.5 食品添加剂

生产加工不应使用食品添加剂。

#### 4.6 净含量

预包装食品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检测按照JJF 1070的规定执行。

#### 4.7 生产加工过程卫生

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批原料、同一班次、同批次加工干燥的产品为一批。

#### 5.2 抽样

在成品库按批抽样，抽样单位以瓶（盒、袋）计。每批不应少于5瓶（盒、袋），其中3瓶用于感官和理化试验，2瓶留样。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 出厂检验

成品应逐批检验并签发合格证方可入库或出厂。出厂检验项目包括感官、水分、净含量。

##### 5.3.2 型式检验

本文件4.2~4.6为型式检验项目，正常生产时应每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原辅料来源、生产工艺及主要设备设施等发生变化，可能影响食品安全的；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

#### 5.4 判定规则

检验项目全部符合本文件要求，产品判定为合格。除感官指标外其它检验项目如有不符合项，允许用留样对不符合项进行复检，复检结果仍有不符合，判为不合格品。

### 6 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签与标志

预包装食品标签应符合GB 7718 和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 6.2 包装

内包装容器应符合相应的国家标准或有关规定。外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输过程应有防曝晒、雨淋措施，不应与有毒或有异味的物品混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。离墙离地存放。不应与有毒、有害、有污染的物品或其他杂物混存。

## 7 其他

7.1 皂角米推荐食用量 $\leq 5$ 克/天。

7.2 以皂角米做食品加工原料，日总量摄入折算不应超过“推荐食用量”。

7.3 含皂角米的食品产品标签应标示“婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用”警示语。

参 考 文 献

- [1] 原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法
- 



