

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 064—2022

食品安全地方标准 波波糖

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 2

5 检验规则 4

6 标志、包装、运输、贮存 5

参考文献 6

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：镇宁布依族苗族自治县市场监督管理局、镇宁布依族苗族自治县波波糖行业商会、镇宁万祥波波糖食品有限公司、镇宁合创波波糖食品有限公司、镇宁功达波波糖食品有限公司、安顺市质量技术监督检测所、安顺市食品药品检验所、安顺市疾病预防控制中心、镇宁布依族苗族自治县质量技术监督检测所。

本文件主要起草人：肖日春、王程玉、李祖明、李开斌、陈维、王灵秋、金鑫、王应刚、王时箭、刘萍、蔡仕能、刘平、黎勇、周媛媛、罗清、赵振华、雷婷、伍万祥、刘朝军、马千红、彭新、伍星、刘弦、黄文旭、肖静浪、黄虎、苏福荣。

食品安全地方标准 波波糖

1 范围

本文件规定了波波糖的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标志、包装、运输及贮存。本文件适用于贵州省内生产加工的波波糖。

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 1352 大豆
GB/T 1354 大米
GB/T 1532 花生
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 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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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/T 11761 芝麻
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17399 食品安全国家标准 糖果
GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
GB/T 20883 麦芽糖
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

波波糖

以自制的传统工艺麦芽糖浆或市售麦芽糖浆为原料，经熬制、扯糖、起酥、成型等工艺，添加芝麻、花生、核桃、葵仁、大豆、紫苏籽等一种或多种辅料加工而成的具有酥、脆、香、甜等特色的食品。

3.2

传统工艺麦芽糖浆

以糯米、麦芽等为原料，经发酵、熬制等工艺制成的麦芽糖浆。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 糯米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 麦芽糖浆

麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。

4.1.3 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.1.4 花生

应符合GB/T 1532的规定。

4.1.5 大豆

应符合GB/T 1352的规定。

4.1.6 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.7 其他辅料

应符合有关标准和国家有关规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有不同品种产品固有的色泽	取适量样品于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，检查有无杂质，观其色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味
气味及滋味	具有不同品种产品应有的香甜味及滋味，不应有哈喇味及异味	
组织形态	呈圆球形、椭圆形、方形等形状，大小基本一致、糖丝层叠	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
干燥失重 (g/100g) ≤	7	GB 5009.3

4.4 卫生指标

应符合表3的规定。

表3 卫生指标

项目	指标	检验方法
铅(Pb)/ (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/ (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH) (mg/g) ≤	5	GB 5009.229

4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定检验。

4.8 生产加工过程卫生

应符合GB 14881、GB 17403的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一生产线，同一生产日期加工的产品为一组批。

5.2 抽样

在产品中随机抽取同一批次独立包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、菌落总数、净含量。

5.4 型式检验

本文件4.2~4.7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：

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

5.5 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的复检，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格时，不应复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

预包装食品标签内容应符合GB 7718的规定，预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定。

6.2 包装

产品应用符合食品安全标准及有关规定的材料进行包装，包装应严密，不应泄漏，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放；不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风处贮存，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物质混存。产品应离地离墙存放。

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
-

