

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 065—2022

代替 DBS52/ 009-2016

食品安全地方标准 香酥辣椒

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 2

4 要求 2

5 检验规则 5

6 标签、标志、包装、运输、贮存 5

参考文献 7

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。

本文件代替DBS52/ 009—2016《食品安全地方标准 贵州香酥辣椒》，与DBS52/ 009—2016相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了标准名称，由“贵州香酥辣椒”更改为“香酥辣椒”；
- b) 更改了范围，由“本文件适用于贵州省内生产加工的香酥辣椒”更改为“本文件适用于贵州省内生产加工的预包装香酥辣椒”；
- c) 更改了规范性引用文件，将“GB 1355”更改为“GB/T 1355”；
- d) 增加了规范性引用文件：GB/T 1532、GB/T 5009.103、GB 10146、GB/T 11761、GB 23200.113、GB 31637、NY/T 761；
- e) 删除了规范性引用文件：GB/T 5009.20、GB 5749、GB/T 8883、GB/T 8884、GB/T 8885、GB/T 18979、GB/T 29343、NY/T 875；
- f) 更改了术语和定义；
- g) 更改了感官要求和检验方法；
- h) 更改了理化指标：将酸价限量值由“ $\leq 3.0 \text{ mg/g}$ ”更改为“ $\leq 5.0 \text{ mg/g}$ ”；
- i) 删除了黄曲霉毒素 B_1 的检验方法 GB/T 18979；
- j) 增加了六六六、滴滴涕的检验方法 GB 23200.113；
- k) 将甲胺磷的检验方法更改为“GB 23200.113 或 GB/T 5009.103”；
- l) 将敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯的检验方法更改为“GB 23200.113 或 NY/T 761”；
- m) 更改了组批规则；
- n) 更改了抽样规则。

本文件由贵州省卫生健康委员归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、贵州省贵三红食品有限公司。

本文件主要起草人：龙四红、孙棣、廖妍俨、黄家岭、张倩、黄家瑞、黄卫红、孟望霓、李春宇、寻思颖、韩志平、李红洲、卢垣宇、杨波、彭祖茂、张梅、董劼、伍腾、吴桃燕、王楠馨、王赛楠、耿平兰、张吉敏、舒梅宝、徐丽红、孙宗奇、尹学东、胡广芬、潘春君、崔洪亚、吴华友、朱丽波、彭娟、姜凤、盛廷彪、骆第益、冯念、黎亮亮。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——DBS52/ 009—2016。

食品安全地方标准 香酥辣椒

1 范围

本文件规定了香酥辣椒的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的预包装香酥辣椒。

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 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

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

香酥辣椒

以辣椒干为主要原料，可加入小麦粉、食用淀粉、糯米粉等一种或多种辅料及芝麻、花生、食用盐、味精等一种或多种调料，经搅拌混合后油炸、包装而成的预包装辣椒制品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 辣椒干和其他原辅料

应符合相应的食品标准及相关规定。

4.1.2 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.1.3 淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.4 食用油

应符合GB 2716、GB 10146的规定。

4.1.5 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.1.6 花生

应符合GB/T 1532的规定。

4.1.7 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.8 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.9 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	呈酱红色或红褐色，有光泽，无焦斑	将适量样品置于干净的白瓷盘中，在自然光条件下，观察色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
气味、滋味	呈产品特有香辣气味及滋味，无异味、无焦糊味、无哈喇味	
组织形态	产品呈条状、节状等形状，辣椒包裹或粘附有辅料或调料，酥脆，允许有少量的粉状，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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)	≤ 12.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19

表2 理化指标（续）

项目	指标	检验方法
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.05	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19
甲胺磷/(mg/kg) ≤	0.05	GB 23200.113 或 GB/T 5009.103
敌敌畏/(mg/kg) ≤	0.2	GB 23200.113 或 NY/T 761
杀螟硫磷/(mg/kg) ≤	0.5	GB 23200.113 或 NY/T 761
氯菊酯/(mg/kg) ≤	1	GB 23200.113 或 NY/T 761
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 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	1000	5000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 污染物限量

其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

其他农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.8 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验应按JJF 1070的规定执行。

4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线、在同一生产日期生产包装的产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，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

5.3.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

5.3.2 出厂检验指标为感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产时每年至少进行一次型式检验，型式检验项目为本文件4.2～4.9规定的全部项目及标签。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。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时，不应复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

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

6.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装应采用密封包装，包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品在转运过程中应轻拿轻放、防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味、有污染或影响产品质量的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，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
-



