

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/0005—202X

食品安全地方标准

陕西蓼花糖

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替DBS61/0005—2013《食品安全地方标准 陕西蓼花糖》。

本标准与DBS61/0005—2013相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 删除了规范性引用文件；
- 增加了术语和定义；
- 修改了技术要求；
- 删除了检验规则、标签、包装、运输和贮存；
- 修改了食品添加剂。

本标准由陕西科技大学提出。

本标准起草单位：陕西科技大学、咸阳市食品药品检验检测中心、陕西省产品质量监督检验研究院、三原县食品协会、陕西宏梁食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李宏梁、吴小勇、李国梁、李强、边文文、刘小晶、雷静、陈雪琴、刘燕、黄峻榕。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DBS61/0005—2013。

食品安全地方标准 陕西蓼花糖

1 范围

本标准适用于陕西蓼花糖。

2 术语和定义

2.1 陕西蓼花糖

以水、糯米、大豆、食用植物油、糖（葡萄糖、果糖、蔗糖、麦芽糖等）或（和）糖替代品（糖醇、低聚糖等）、芝麻（仁）为主要原料，芝麻经筛选、去皮、炒熟加工成芝麻仁，大豆经清洗、浸泡、磨浆加工成豆浆，糖经水熬制糖稀，糯米经淘洗、浸泡、磨粉、烫粉、蒸制、加入适量豆浆、搅拌、搓条、切断、阴干、入库、存放、油炸、拌糖稀、碾滚芝麻仁、冷却、包装加工制成的传统特色膨化食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	表面呈黄棕色或棕色、外表沾有芝麻仁	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	酥脆香甜，有突出的芝麻香味，无异味	
状态	呈圆柱形或球形，圆润饱满，芝麻仁粘贴均匀、不塌面、不流糖，不粘连、不变形；内部多孔疏松、洁白细腻；允许有少量碎粒；无霉变，无正常视力可见的外来异物	

3.3 理化指标

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)	≤ 7.0	GB 5009.3
脂肪/(g/100g)	≤ 40.0	GB 5009.6
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

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。