

ICS

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/002—2013

食品安全地方标准 马蹄粉

2013 - 12 - 20 发布

2014 - 03 - 01 实施

广西壮族自治区卫生厅 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生厅提出。

本标准负责起草单位：广西壮族自治区疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：甘宾宾、唐振柱、刘展华、李秀桂、李 彬、蒋玉艳、陈兴乐、钟延旭、雷宁生。

马蹄粉

1 范围

本标准规定了马蹄粉的术语和定义、技术要求、食品添加剂、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、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜马蹄为原料经清洗、粉碎、分离、沉淀、烘干等工艺加工制成的非直接食用的马蹄粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 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/T 5009.9 食品中淀粉测定方法
- GB/T 5009.11 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 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 22427.9 淀粉及其衍生物酸度测定
- GB/T 22427.13 淀粉及其衍生物二氧化硫含量测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

马蹄

莎草科植物荸荠的球茎，属浅水性宿根草本，适合加工淀粉等用途。

3.2

马蹄粉

以新鲜马蹄为原料，经清洗、粉碎、分离、沉淀、烘干等工艺加工制成的马蹄粉产品，该产品不经过任何化学方法处理、也不改变淀粉内在物理和化学特性而生产的原淀粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 马蹄

应新鲜，无腐烂、病虫害、发芽、异味，无污染，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

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	呈浅灰白色，色泽均匀
气 味	具有马蹄特有的香味，无异味
组织形态	粉状或颗粒状，干燥、松散，按食用方法熟化后呈均匀透明胶质糕状，无粘刀现象
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
淀粉含量/(g/100g)	\geq 85
水分/(g/100g)	\leq 13.0
灰分/(g/100g)	\leq 0.50
酸度/(mL)	\leq 4.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	\leq 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	\leq 0.2
镉(以Cd计)/(mg/kg)	\leq 0.2
铬(以Cr计)/(mg/kg)	\leq 1.0
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	\leq 0.02

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标
二氧化硫残留量/ (mg/kg)	≤ 30.0
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0
其他污染物限量	应符合 GB 2762 对淀粉类食品的规定
注：酸度以10g样品耗用0.1mol/L氢氧化钠标准溶液体积的毫升数表示。	

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取20g左右的试样，置于洁净的白色瓷皿中，在明亮的自然光线下用正常视力观测色泽、组织形态和杂质。按食用方法（马蹄粉与水的比例 1 : 6）熟化后，嗅其气味，观察其组织状态。

7.2 理化指标

7.2.1 淀粉含量

按GB/T 5009.9规定的方法测定。

7.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.3 灰分

按 GB 5009.4规定的方法测定。

7.2.4 酸度

按GB/T 22427.9规定的方法测定。

7.2.5 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

7.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.7 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

7.2.8 铬

按GB/T 5009.123规定的方法测定。

7.2.9 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

7.2.10 二氧化硫残留量

按GB/T 22427.13规定的方法测定。

7.2.11 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 18979规定的方法测定。

7.2.12 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批次

同一批原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

8.2 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。

8.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、酸度、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.4.2 检验项目为第4.2、4.3、5规定的项目。

8.5 判定原则

8.5.1 检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 检验结果中如有任一项不符合本标准规定要求时,应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时,该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定要求时,判定该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标签、标志

产品销售包装标签应符合GB 7718规定。产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合食品卫生要求,包装应密封。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。包装箱应封装、捆扎牢固;正常运输、装卸时不得松散。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

运输设备必须洁净卫生,不得和散发强烈气味与有毒或不洁物混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时必须轻拿轻放,不得直接钩、拖。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的库房中,有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。
