

DBS51

四川省地方标准

DBS 51/001-2016

食品安全地方标准
火锅底料

2016-07-15 发布

2017-01-15 实施

四川省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替并废止 DB 51/T389—2006；

与 DB 51/T389—2006 相比，除编辑性修改以外，主要变化如下：

——标准名称修改为“食品安全地方标准 火锅底料”；

——修改了酸价指标、微生物限量要求；

——取消了水分、食盐、氨基酸态氮、总酸指标；

——增加了过氧化值指标、农药残留限量要求、兽药残留限量要求。

本标准主要起草单位：四川省调味品协会、四川省产品质量监督检验检疫院。

本标准主要起草人：李幼筠、刘红玉、冯玲、肖守建、瞿进、钟红霞、董丽、李栋钢、但晓容、龚永泽、尹宗德、王丽蓉。

DB 51/T389—2006的历次发布情况为：

——DB51/T389—2003。

食品安全地方标准

火锅底料

1 范围

本标准适用于以食用动物油脂和（或）食用植物油、食用盐、香辛料、辣椒、豆瓣酱中的部分或全部为主要原料，添加或不添加其他原辅料、食品添加剂，经过预处理、配料、炒制或熬制加工、包装（或分体包装）而成的火锅底料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用动物油脂应符合 GB 10146 和相应的产品安全标准或有关规定。
- 3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 和相应的产品安全标准或有关规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.4 香辛料应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 及有关规定。
- 3.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.6 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.8 食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽。	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 4.0	GB/T 20293
过氧化值（以脂肪计） /（g/100g）	≤ 0.25	GB/T 5009.37
总砷（以As计） /（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计） /（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB/T 18979

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	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 标志、标签

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