

DBS13

河 北 省 地 方 标 准

DBS 13/021-2024

食品安全地方标准 保定驴肉火烧

2024-09-13 发布

2024-10-01 实施

河北省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准由河北省卫生健康委员会归口。
本标准于 2024 年 09 月 13 日首次发布。

食品安全地方标准

保定驴肉火烧

1 范围

本标准规定了保定驴肉火烧的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求和产品标识要求。本标准适用于保定驴肉火烧的生产、检验和销售，不适用于现制现售的驴肉火烧。

2 术语和定义

2.1 火烧面坯

以小麦粉为主要原料，以食用动物油脂、食用盐等为辅料，经拌料、混揉、碾压、打薄、折叠、分切、成型（可加热定型）、冷却、冷冻、包装而成的非即食圆形火烧面坯。

2.2 卤煮驴肉

以鲜（冻）驴肉为主要原料，经清洗、分割、修整、腌制后，配以香辛料，经烧煮、卤制、速冻、包装制成的非即食预包装熟肉制品。

2.3 保定驴肉火烧

以2.1、2.2组合而成的具有保定驴肉火烧特色的预制食品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的要求。

3.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 食用动物油脂应符合 GB 10146 的要求。

3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。

3.1.5 鲜（冻）驴肉应符合 GB 2707 的要求。

3.1.6 其他辅料应符合相关的国家标准和规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	火烧面坯	卤煮驴肉	
外观	圆形、形状完整，大小、厚度均匀。	均匀细碎的肉沫。	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察其外观、色泽、杂质，按食用方法处理后闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	呈白色、淡黄色或金黄色，焦点分布于面坯上。	表面呈暗红色或褐色，色泽均匀。	
滋味和气味	无异味。	具有卤制品风味、咸鲜适中、味道浓郁鲜美。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。		

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	火烧面坯	卤煮驴肉	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	-	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求。

表 3 污染物限量

项 目	指 标		检验方法
	火烧面坯	卤煮驴肉	
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.2	0.3	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	-	0.1	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	-	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	-	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	-	3.0	GB 5009.26

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的要求。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881、GB 31646的规定。

6 产品标识要求

产品标识应注明速冻、非即食, 以及食用方法。