

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/017-2023

食品安全地方标准
湖北藕汤

2023-11-24 发布

2024-05-24 实施

湖北省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准由湖北省食品质量安全监督检验研究院提出；

本标准由湖北省卫生健康委员会归口；

本标准起草单位：湖北省食品质量安全监督检验研究院、华中农业大学、湖北省市场监督管理局行政许可技术审评中心、湖北省标准化与质量研究院、湖北华贵食品有限公司、荆州市赵家庄食品有限公司；

本标准主要起草人：林津、徐芬、刘杰、王鸣秋、彭青枝、周陶鸿、严守雷、皮江一、曾妮、王亨、胡家勇、李诗瑶、张涛、许艺文、赵道华、宋晶、石晋、黄荣。

食品安全地方标准

湖北藕汤

1 范围

本标准规定了预包装湖北藕汤的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于湖北藕汤。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 湖北藕汤

湖北藕汤是指以新鲜莲藕、鲜（冻）猪排骨和（或）猪大骨等熬制的猪骨汤为主要原料，添加或不添加鲜（冻）猪排骨，配以其他原辅料，经预处理、熟制、灌装、杀菌或速冻等制成的预包装产品。

2.1.1 藕汤

以新鲜莲藕、鲜（冻）猪排骨和（或）猪大骨等熬制的猪骨汤为主要原料，配以其他原辅料，经预处理、熟制、灌装、杀菌或速冻等制成的预包装产品。

2.1.2 排骨藕汤

以新鲜莲藕、鲜（冻）猪排骨和（或）猪大骨等熬制的猪骨汤为主要原料，添加鲜（冻）猪排骨，配以其他原辅料，经预处理、熟制、灌装、杀菌或速冻等制成的预包装产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 莲藕原产地位于湖北省行政区域内；具有本品种应有的形态特征，整齐均匀，顶芽完整，无分支藕；藕体色泽均匀一致，表面光滑、硬实、无皱缩；藕外表面及藕孔无泥痕及其他污物，无异味；无病虫害、明显机械损伤和斑疮，并符合 GB 2762、GB 2763 有关规定。

3.1.2 鲜（冻）猪排骨、猪大骨等应符合GB 2707有关规定。

3.1.3 加工用水应符合GB 5749有关规定。

3.1.4 其他原辅料：食用盐、味精、生姜、香辛料、食糖和食品添加剂等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	莲藕呈褐红色或浅红色，汤汁呈奶白至浅红色	取适量试样，加热至汤汁溶化，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	莲藕结构清晰可见，组织软硬适度，块形大小均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
总固形物含量 ^{ab} , %	30~80	附录 A
排骨固形物含量 ^c , %	≥8	附录 A
氯化物（以 Cl ⁻ 计）, %	≤1.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤0.2	GB 5009.11
锡（以 Sn 计） ^d , mg/kg	≤250	GB 5009.16
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤0.5	GB 5009.123
^a 总固形物仅指莲藕、排骨固形物。 ^b 单罐测定允许负偏差为标签明示值 5%，每批产品平均总固形物含量不低于标签明示值。 ^c 仅限排骨藕汤产品检测。 ^d 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品检测。		

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.4.2 经速冻生产的产品，微生物限量应符合 GB 19295 和表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，其中经商业无菌生产的产品应符合 GB 2760 中对蔬菜罐头的规定，经速冻生产的产品应符合 GB 2760 中对其他加工蔬菜的规定。

3.6 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按 JJF 1070 有关规定执行。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和（或）GB 31646 的规定。

4 检验规则

4.1 组批和抽样

相同生产条件生产的同种定量包装的产品为一批。从每批产品中随机抽取有代表性的样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

4.2 出厂检验

产品出厂前须经工厂检验部门检验合格方可出厂。出厂检验项目为：感官、总固形物含量、氯化物（以 Cl^- 计）、净含量、商业无菌、菌落总数和大肠菌群，其中商业无菌项目仅限经商业无菌生产的产品检测，菌落总数和大肠菌群项目仅限经速冻生产的产品检测。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.3.2 型式检验在产品正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时须进行型式检验：

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 原材料来源、生产设备或生产工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上，重新开始生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

4.4 判定规则

4.4.1 检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

4.4.2 检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检。其他项目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加倍抽取样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定要求时，判定该批产品不合格。

5 标签、标志

5.1 标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

包装容器及包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，包装封口严密并符合国家相关规定。速冻产品的包装操作应在温度可控的环境中进行。

6.2 运输

6.2.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输途中严防撞击、挤压、日晒、雨淋。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运或混存。轻装轻卸，严禁抛掷。

6.2.2 速冻产品的运输设备应具备制冷能力，厢体装载前温度应预冷到10℃或以下，运输过程中最高温不得高于-12℃，装卸后应尽快降至-18℃或以下。

6.3 贮存

6.3.1 罐头产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、无异味的仓库内。环境温度应在30℃以下。

6.3.2 速冻产品应在冷冻仓库贮存。冷库温度不高于-18℃，温度波动应控制在±2℃以内。

6.3.3 产品应存放在防潮隔板上，离地离墙20 cm以上。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品同处贮存。

附录 A
(规范性)

总固形物含量和排骨固形物含量的测定

A. 1 仪器和设备

- A. 1. 1 圆筛：孔径1 mm，不锈钢丝。
- A. 1. 2 电子天平：感量0.01 g。
- A. 1. 3 恒温水浴锅。

A. 2 分析步骤

将样品置于50℃±5℃的水浴锅中，加热10 min～20 min，使凝冻的汤汁溶化。打开样品包装，内容物倒入烧杯中，称重。将内容物全部倾倒在圆筛上，不搅动产品，倾斜圆筛，沥干3 min，将莲藕和排骨挑选出来，称重，计算总固形物含量。将排骨挑选出来，称重，计算排骨固形物含量。

A. 3 结果计算

总固形物含量和排骨固形物含量计算公式如下，计算结果保留一位小数：

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100$$

式中：X—样品总固形物含量或排骨固形物含量，%；
m—内容物的质量，g；
m₁—沥干后，总固形物或排骨固形物的质量，g。
