

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 012—2014

食品安全地方标准 麻花

2014 – 10– 01 发布

2015 –07– 01 实施

重庆市卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替并废止DBS50/ 012-2013《食品安全地方标准 麻花》。与DBS50/ 012-2013相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 取消了食盐、总糖、脂肪指标；
- 修改了致病菌限量，致病菌限量引用GB 29921。

DBS50/ 012-2013的历次版本发布情况为：无。

食品安全地方标准
麻花

1 范围

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以食用植物油、白砂糖或食用盐等辅料，经和面、成型、油炸、包装等工艺制成的预包装麻花。

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 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.2 其他辅料：应符合国家相关标准和有关规定。

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
形态	呈铰链状，形态规则，完整，表面油润	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
色泽	表面呈金黄色或棕黄色，色泽均匀	
组织	组织酥脆	
滋味与气味	具有本品固有的滋味与气味，无酸败、油哈等异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
水分/（g/100g）	≤ 8	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH) /（mg/g）	≤ 5.0	GB/T 5009.56
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	
羰基价（以脂肪计） /（meq/kg）	≤ 20	

3.4 污染物限量

应符合GB 2762对焙烤食品的规定。

3.5 微生物指标

3.5.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 1500	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	≤ 3.0	GB 4789.3
霉菌计数/ (CFU/g)	≤ 100	GB 4789.15

3.5.2 致病菌限量

应符合GB 29921对熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

3.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760、GB 14880 和相关公告的规定。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其他

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。