

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 018—2014

食品安全地方标准 江津米花糖

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DB50/ 257-2007《江津米花糖》。与DB50/ 257-2007相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 修改了感官要求；
- 取消了理化指标中的碱度、脂肪、总糖指标；
- 修改了污染物限量，污染物限量引用GB 2762；
- 修改了真菌毒素限量，真菌毒素限量引用GB 2761；
- 修改了大肠菌群指标；
- 修改了霉菌和酵母计数为霉菌计数；
- 修改了致病菌限量，致病菌限量引用GB 29921。

DB50/ 257-2007的历次版本发布情况为：无。

食品安全地方标准
江津米花糖

1 范围

本标准适用于以糯米、白砂糖、麦芽糖、食用动植物油为主要原料，辅以花生仁、芝麻等，经蒸米、阴干、油酥、上糖浆、成型、包装等工艺制成的预包装江津米花糖。

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 糯米：应符合 GB 1354 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：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
色泽	白色或浅黄色	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
形态	表面平整，无焦粒	
滋味与口感	酥脆化渣，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分/（g/100g）	≤7	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤5	GB/T 5009.56
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	

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）	≤10000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤3.0	GB 4789.3
霉菌计数/（CFU/g）	≤150	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 真菌毒素限量

应符合GB 2761对其他熟制坚果及籽类的规定。

3.7 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。

3.8 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。