

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 023—2014

食品安全地方标准 合川桃片

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DB 50/ 303—2008《合川桃片》。与DB 50/ 303—2008相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了适用范围；
 - 修改了术语和定义；
 - 取消了桃仁、总糖、蛋白质、支链淀粉指标；
 - 修改了污染物限量，污染物限量引用GB 2762；
 - 修改了致病菌限量，致病菌限量引用GB 29921；
- DB50/303—2008历次版本发布情况为：无

食品安全地方标准

合川桃片

1 范围

本标准适用于在合川区行政区域内生产加工的预包装合川桃片。

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 术语和定义

3.1 热加工合川桃片(脆片)：

指以糯米、白砂糖、麦芽糖、核桃仁和食用动植物油为主要原料，适量添加食盐，加或不加花生、芝麻、花椒等辅料，经炒制、拌粉、炖糕、蒸制、切片、烘焙等工艺制成的预包装合川桃片。

3.2 冷加工合川桃片(软片)：

指以糯米、白砂糖、麦芽糖、核桃仁和食用动植物油为主要原料，加或不加花生、芝麻、蜜玫瑰等辅料，经炒制、拌粉、炖糕、蒸制、切片等工艺制成的预包装合川桃片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.4 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.5 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 其它原辅料：应符合相应标准要求 and 有关规定。

4.2 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
	热加工合川桃片(脆片)	冷加工合川桃片（软片）	
风味与滋味	酥脆爽口，咸甜适中，回味纯正清香，无异味	甜度适中，回味纯正清香，绵软离片，无异味	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
形态及组织	条形完整，组织紧密均匀，片厚≤2.5mm，有肉眼可见桃仁粒	条形完整，组织紧密均匀，片厚≤1.5mm，大小厚薄均匀，糕面及切口平整，有明显的桃仁块，夹心料无脱落	
杂质	无正常视力可见外来杂质		

4.3 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	
	热加工合川桃片(脆片)	冷加工合川桃片（软片）		
水分/（g/100g）	≤	8.0	15.0	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		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762对焙烤食品的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761对其他熟制坚果及籽类的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 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
		热加工合川桃片(脆片)	冷加工合川桃片(软片)	
菌落总数(CFU/g)	$\leq$	1500	10000	GB 4789.2
大肠菌群(MNP/g)	$\leq$	3.0	29	GB 4789.3
霉菌计数(CFU/g)	$\leq$	100	150	GB 4789.15

4.6.2 致病菌限量

应符合GB 29921对熟制粮食制品(含焙烤类)的规定。

4.7 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。

4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 其它

预包装产品标签应符合GB 7718 和GB 28050 的相关规定。
