

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 004—2021

代替 DBS50/ 004-2014

食品安全地方标准 泡椒肉制品

2021-11-12 发布

2022-05-01 实施

重庆市卫生健康委员会 发布

前 言

本文件代替并废止DBS50/ 004-2014《泡椒肉制品》。与DBS50/ 004-2014相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了适用范围；
- 取消了总酸指标要求；
- 修改了微生物指示菌指标采样方案及限量；
- 取消了农药最大残留限量要求；
- 修改了兽药最大残留限量要求；
- 增加了食品经营过程要求。

DBS50/ 004-2014的历次版本发布情况为：

- DB50/ 294-2008
- DBS50/ 004-2011

食品安全地方标准
泡椒肉制品

1 范围

本文件适用于以经检验检疫合格的畜、禽肉及其可食副产品、泡椒为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的即食预包装泡椒肉制品。
本文件不适用于泡椒肉制品罐头。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 畜、禽肉及其可食副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 泡椒：应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 其他原辅料：应符合国家相关标准和有关规定。

2.2 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	具有本品应有的色泽	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	具有本品应有的形态	
气味及滋味	具有泡椒风味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 污染物限量

应符合GB 2762中对肉及肉制品的规定。

2.4 微生物限量

- 2.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 对肉制品的规定。
- 2.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

2.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

2.6 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告。

2.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3 其他

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。食品经营过程应符合GB 31621的规定。