

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/041—2017

食品安全地方标准 木薯全粉

2017 - 02 - 11 发布

2017 - 06 - 01 实施

广西壮族自治区卫生与计划生育委员会发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区分析测试研究中心、广西大学淀粉化工研究所、南宁市食品药品安全信息与监控中心。

本标准主要起草人：黄一帆、古碧、杨伟军、陈桂鸾、李健、梁冬松、曾祥平、董秋健、谢彩锋、班雁华、黄丽娟、吴琼婧、陈雪松、韦小焯、邓艺萍。

食品安全地方标准

木薯全粉

1 范围

本标准规定了木薯全粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用以鲜木薯为原料，经清洗、去皮、锉磨（或干木薯经浸泡、磨粉）、脱水、干燥、过筛、包装等工艺加工制成的非即食木薯全粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12087 淀粉水分测定 烘箱法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB/T 22427.5 淀粉细度测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29343-2012 木薯淀粉

3 术语和定义

3.1

木薯

学名：Manihot esculenta Crantz，英文名：Cassava，巴豆亚科，木薯属，别名：木番薯、树薯。

3.2

木薯全粉

以鲜木薯为原料，经清洗、去皮、锉磨（或干木薯经浸泡、磨粉）、脱水、干燥、过筛、包装等工艺加工制成的非即食木薯全粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜木薯

应新鲜，无病虫害、无冻害、无腐烂、无霉变，应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763和国家相关规定。

4.1.2 干木薯

无病虫害、无腐烂、无霉变，应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763和国家相关规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	具有木薯固有色泽
滋味、气味	具有木薯全粉固有的滋味和气味，无异味
组织形态	均匀的粉末、无结块、无霉变
杂 质	无杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 15.0
细度[750 μm 筛通过率]/(g/100g)	≥ 99.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
氢氰酸(以HCN计)/(mg/kg)	≤ 10.0
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤ 5.0
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 色泽、组织形态和杂质

在明暗适度的自然光线下，用正常视力观测样品的色泽、组织形态和杂质。

7.1.2 气味

取木薯全粉样品20 g，放入100 mL磨口瓶中，加入50 ℃的温水50 mL，加盖，振摇30 s，倾出上清液，嗅其气味。

7.1.3 滋味

取少量样品经糊化后品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB/T 12087规定的方法测定。

7.2.2 细度

按GB/T 22427.5规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.5 氢氰酸

按GB/T 5009.36规定的方法测定。

7.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 18979规定的方法测定。

7.2.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.8 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一条生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批

8.2 抽样

每一批随机均匀抽取，抽取数量按式（1）计算，但每批数量不少于20kg。

$$n = \sqrt{N/2} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

n—抽取的样品数量；

N—批量数。

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该产品合格。

8.3.2 检验结果中若有规定项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品外包装储运图示标志应符合相关规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、无异味的库房内。

9.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。
