

DB62

甘肃省地方标准

DB62/T411-2007

替代 DB62/T411-1995

百合干

2007-12-17 发布

2008-01-01 实施

甘肃省质量技术监督局 发布

前 言

本标准与原标准 DB62/T411-1995 相比主要修改点有：

1. 理化指标中，普通百合干硫含量（以 SO_2 计）修改为应符合 GB2760 的规定。
2. 理化指标中，增加无硫工艺百合干硫含量（以 SO_2 计）要求。

本标准由兰州市质量技术监督局、兰州市商业贸易委员会提出。

本标准由兰州市质量技术监督局、甘肃省产品质量监督检验中心负责起草。

本标准主要起草人：孟禄 何庆国 许敬东

本标准 1995 年 4 月 21 日首次发布。2007 年 12 月 日第一次修订。

百合干

1 范围

本标准规定了百合干术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则/标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以在采摘期采摘的兰州百合为原料，经干燥而成的百合干。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各种研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB2760	食品添加剂使用卫生标准
GB4789. 2	食品卫生微生物学检验 菌落总数检验
GB4789. 3	食品卫生微生物学检验 大肠杆菌检验
GB4789. 4	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789. 5	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB4789. 10	食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4789. 11	食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
GB/T 5009. 3	食品中水分的测定
GB/T 5009. 11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009. 12	食品中铅的测定
GB/T5009. 19	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB/T5009. 34	食品中亚硫酸盐的测定
GB7718	食品标签通用标准
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家技术监督局（2005）第 75 号令 定量包装商品计量监督规定

3 术语和定义

本标准采用下列术语和定义

- 3.1 宽度 百合干最宽处的宽度。
- 3.2 整齐度 符合本级标准的百合干片数占供检测样品总片数的百分数。
- 3.3 碎片率 断裂破碎的百合干片质量占供检测样品总质量的百分数。
- 3.4 含杂率 泥沙、碎石、以及焦片等杂质质量占供检测样品总质量的百分数。

4 产品分类

4.1 品种

按工艺不同分为普通百合干和无硫工艺百合干。

4.2 产品规格

袋装，净含量 250g、500g 或其他规格，计量要求应符合《定量包装商品计量监督规定》。

4.2 分级 按产品的宽度、整齐度，分为特级、一级、二级、三级。分级指标见表 1

表 1 分级指标

项 目	质量等级			
	特级	一级	二级	三级
宽 度 cm	≥ 1.8	1.5~1.79	1.0~1.49	0.5~0.99
整齐度 %	≥ 95	≥ 92	≥ 90	≥ 90

5 技术要求

5.1 感官要求 应符合表 2 的规定

表 2 感官要求

项 目	要 求
色 泽	白色或略带米黄色。
组织形态	匙状或片状，无有斑痕片和发霉片。
气味滋味	具有其天然气味滋味，无异味

5.2 理化指标 见表 2

表 2 理化指标

项 目	指 标
水 分 %	≤ 12.0
碎片率 %	
特级	≤ 1
一级	≤ 3
二、三级	≤ 5
含杂率 %	
特级	无
一、二、三级	≤ 1
总砷(以 As 计) mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计) mg/kg	≤ 1.0
六六六残留量 mg/kg	≤ 0.2
滴滴涕残留量 mg/kg	≤ 0.1
硫含量(以 SO_2 计) mg/kg	
普通百合干	符合 GB2760 规定
无硫工艺百合干	≤ 5.0

5.3 微生物限量 见表 3

表 3 微生物限量

项 目	指 标
细菌总数 cfu/g	≤ 10000
大肠菌数 MPN/100g	≤ 150
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

6 试验方法

6.1 感官要求 将样品盛入洁净的搪瓷盘内在自然光线下目测，手感，鼻嗅，煮熟后品尝。

6.2 分级指标 随机取样 500g，采用钢板尺测量、挑拣出符合本级标准的百合干片数，计算百分含量。

6.3 理化指标

6.3.1 水分 按 GB/T5009.3 进行检测。

6.3.2 碎片率 随机取样 1000g，挑拣出碎片称量，计算百分含量。

6.3.3 含杂率 随机取样 1000g，挑拣出杂质称量，计算百分含量。

6.3.2 总砷 按 GB/T5009.11 进行检测。

6.3.3 铅 按 GB/T5009.12 进行检测。

6.3.4 六六六、滴滴涕残留量 按 GB/T5009.19 进行检测。

6.3.5 硫含量 按 GB/T5009.34 进行检测。

6.6 净含量 按 JJF1070 执行。

6.7 微生物限量

6.7.1 细菌总数 按 GB4789.2 进行检测。

6.7.2 大肠菌群 按 GB4789.3 进行检测。

6.7.3 致病菌 按 GB4789.4、GB4789.5、GB4789.10 和 GB4789.11 进行检测。

7 检验规则

7.1 产品经检验合格并附合格证后方可出厂。

7.2 组批、抽样 每次投料生产的产品为一批，每批随机抽取 1000g 样品进行检验。

7.2 判定 微生物限量经检测，如有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。其他项目经检验如有一项指标不合格，应加倍抽样复验，若仍不合格，则该判批产品为不合格品。

7.3 当供需双方对产品质量发生争议时，由法定质量监督检验部门进行仲裁检验。

7.4 检验分类

7.4.1 出厂检验 项目感官要求、水份含量、分级指标和净含量、微生物限量。

7.4.2 型式检验

当有下列情形之一时应进行型式试验

- a. 新产品试制鉴定时;
- b. 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化, 可能影响产品质量时;
- c. 产品长期停产后, 恢复生产时;
- d. 出厂检验结果与上次型式检验有重大差异时;
- e. 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。
- f. 正常生产时, 定期或积累一定产量后, 每年进行一次。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB7718 的规定。

8.2 包装

用符合食品卫生要求的包装物包装, 封口严密、无破损。

8.3 运输、贮存

运输工具应清洁卫生, 产品防止日晒、雨水淋袭, 贮存于干燥、通风、凉爽的库房内, 不得与有毒、有害、有污染的物品混放。

保质期 在本标准规定的包装、运输、贮存条件下, 自生产之日起 24 个月。
