

ICS 67.080

X28

备案号:

DB34

安徽省地方标准

DB34/T 730—2007

天柱山瓜蒌籽

2007-08-30 发布

2007-08-30 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由潜山县农业工作委员会提出。

本标准由潜山县农业工作委员会与潜山县质量技术监督局共同起草

本标准主要起草人：汪祖宏、桂竹松、汪阳耕、江波泳。

本标准于2007年8月30日首次发布。

天柱山瓜蒌籽

1 范围

本标准规定了瓜蒌籽的术语、分类、要求、检验方法、验收规则、标志、包装、贮运。

本标准适用于来自潜山县王河镇、黄泥镇、油坝乡、梅城镇等区域农民进行人工定向优选后的食用瓜蒌原种，采用无性繁殖，种植于潜山县境内，选用天然食用香料，加工而成的瓜蒌籽。

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方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。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.2 食品微生物学的检验 菌落总数的测定

GB 4789.3 食品微生物学的检验 大肠菌群的测定

GB 4789.4 食品微生物学的检验 沙氏门菌检验

GB 4789.5 食品微生物学的检验 志贺氏菌检验

GB 4789.11 食品微生物学的检验 溶血性链球菌检验

GB/T 5009.11 食品中砷的测定方法

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法

GB/T 5497 粮食、油料检验 水份测定法

GB/T 5519 粮食和油料千粒重的测定法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 19300 烘炒食品卫生标准

SB/T 10227 糕点检验规则、包装、标志、运输及贮存

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

3 术语

3.1

瓜蒌籽

瓜蒌为葫芦科栝楼属多年生草质藤本植物，其果实近球形，成熟金黄色，果内有多数压扁状种子，即为瓜蒌籽。

3.2

杂质

指带不能食用的无机和有机物。

4 分类

瓜蒌籽按添加的调味料、香料分为不同风味。

5 要求

5.1 感官指标

5.1.1 外观

表面洁净、双边微凸、子粒饱满，长宽比为1.5~2.3,无霉变陈变现象。

5.1.2 气味和滋味

入口咸(甜)，破壳后子仁鲜美，润脆可口，香、咸(甜)纯正，具有该品种特有的风味，气味。无杂味和其它异味。

5.2 理化指标

理化指标应符合表1规定。

表1 理化指标

项目		指标
千粒重, g	≥	120
水份, g/100g	≤	8.0
杂质, g/100g	≤	2.0
酸价(KOH), mg/g 脂肪	≤	3.0
过氧化值, g/100g 脂肪	≤	0.38
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0
铅, mg/kg	≤	0.5
砷, mg/kg	≤	0.5
食品添加剂		应符合 GB 2760 的规定

5.3 微生物指标

微生物指标应符合表2规定。

表2 微生物指标

项 目		指 标
霉菌, cfu/g	≤	25
大肠菌群, MPN/100 g	≤	30
酵母, cfu/g	≤	25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

按本标准或对照选制的实物标准进行目测、鼻嗅、品尝。

6.2 千粒重

按GB/T T5519的规定进行。

6.3 水份

按GB/T 5497的规定进行。

6.4 杂质

按GB/T 5494的规定进行。

6.5 铅

按GB/T 5009.12的规定进行。

6.6 砷

按GB/T 5009.11的规定进行。

6.7 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、微生物指标

按GB 19300的规定进行。

6.8 净含量

按JJF 1070规定进行测定。

7 验收规则

7.1 出厂检验

每批产品在出厂前，生产或经销者应进行出厂检验。出厂检验的项目包括：感官指标、水份、杂质、千粒重、净含量、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验包括本标准对产品的全部要求。当出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产中原料、工艺有较大改变；或配方调整可能影响产品质量时；
- b) 正常生产时，应定期进行型式检验，每年不少于一次；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家行政管理部门提出要求时。

7.3 组批

同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

从每批产品中随机抽取样品，每批抽取的样品不少于4包，质量不少于1kg。

7.5 判定规则

检验项目全部合格者判为合格产品。检验项目如有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检（微生物指标不得复检）。复检后仍不符合本标准，判该批产品为不合格产品。

8 包装、标志、贮藏及运输

8.1 包装

包装采用符合食品材料袋要求的包装，销售包装应严密、封口平整，不漏气，图案清晰完整。外包装为瓦楞纸箱或编织袋，包装应牢固。

8.2 标志

标志内容应符合GB 7718的规定。外包装上要注明产品名称、净含量、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、产品执行标准等内容，并注明“防潮、防晒、小心轻放”等警示标志。

8.3 贮藏及运输

8.3.1 贮藏

产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、潮湿的物品混贮，库内室温控制在27℃以下。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙头20cm以上，并以不倒塌、压坏外包装为限。

8.3.2 运输

运输工具应清洁卫生、有篷盖，无异味，运输中应防晒、防雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、潮湿的物品混运。

8.4 保质期

从生产之日起常温下6个月，保鲜处理12个月。