

ICS 67.060

B 23

国家质量监督检验检疫总局备案号:

16847-2005

DB

广东省地方标准

DB44/T 211.2—2004

芡实

第2部分 速冻品

part 2: Freeze produces for Qian Shi

2004-11-01 发布

2005-01-01 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

DB44/T 211《芡实》分为：

-----第1部分：生产技术规程；

-----第2部分：速冻品。

本部分为DB44/T 211的第2部分

本部分表2和第6.1和6.2是强制性的，其余为推荐性的。

本部分由广东省农业厅提出并归口。

本部分起草单位：潮州市金菇实业有限公司农源保健食品研究所、潮州市质量技术监督局、潮州市农业局。

本部分主要起草人：庄良创、黄鹏兴、张有荣、黄小鹏、郑锦文。

芡实

第2部分 速冻品

1 范围

本部分规定了芡实速冻品的要求、试验方法、检验规则和标签、包装运输、贮存。

本部分适用于采摘去壳后立即封装的芡实速冻品，不适用于晒干芡实重新用水浸泡后制成的仿鲜速冻品。

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/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 5494—1985 粮食油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 8863—1988 速冻食品技术规程
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定
- JJF 1070—2000 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家技术监督局第43号令《定量包装商品计量监督规定》

3 要求

3.1 产品的感观指标和理化指标

产品的感观指标和理化指标见表1。

表1 产品的感观指标和理化指标

序号	项 目	指标	
		一级	二级
1	色泽	呈均匀一致黄色或浅黄色，无异常色斑。	
2	形态	均匀圆粒状，不完善粒 $\leq 5\%$ ，每千克不多于 4000 粒，无霉变，无杂质。	均匀圆粒状，不完善粒 $\leq 8\%$ ，无霉变，无杂质。
3	滋味	具本品特有风味，无异味	
4	水分，%	≤ 55	
5	蛋白质，%	≥ 9.0	
6	净含量负偏差	按定量包装商品计量监督规定执行	

3.2 产品的安全指标

见表2。

表2 产品的安全指标

序号	项 目	指标
1	砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.7
2	汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.02
3	敌敌畏，mg/kg	≤ 0.1
4	乐果，mg/kg	≤ 0.05
5	多菌灵，mg/kg	≤ 0.5
6	抗蚜威，mg/kg	≤ 0.05
7	百菌清，mg/kg	≤ 0.2

4 试验方法

4.1 色泽

在室温下，开袋将试样盛在白瓷盘中，候其自然解冻后，于北向自然光下距眼睛 40cm 处观察样品的色泽。

4.2 形态

4.2.1 不完善粒的检验按 GB/T5494 进行。

4.2.2 每千克粒数的检验。称取 100 g 平行试样两份，各自数出其粒数并乘以 10，其计数结果为每千克粒数。

4.3 滋味

取经色泽检验的试样 150 g，放入 1.5 L 0.5% 食盐沸水中，猛火加热 30 S，取出，滤去水液，放置 5 min 后，品尝其风味。

4.4 水分

按 GB/T5009.3 中第一法进行。

4.5 蛋白质

按 GB/T5009.5 进行。

4.6 净含量负偏差

按JJF1070-2000进行。

4.7 砷

按GB/T5009.11进行。

4.8 汞

按GB/T5009.17进行。

4.9 敌敌畏、乐果

按GB/T5009.20进行。

4.10 多菌灵

按GB/T5009.38进行。

4.11 抗蚜威

按GB/T5009.104进行。

4.12 百菌清

按GB/T5009.105进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为交收检验和型式检验。

5.1.1 交收检验

交收检验项目为本部分的色泽、形态、滋味、水分、净含量负偏差项目。

5.1.2 型式检验

型式检验为本部分的3.1~3.2全部项目。型式检验每年进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- 在首次种植的土地上首次收获的产品；
- 产品的品种，用药、用肥、加工有较大变化时；
- 交收检验与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督机构实行市场抽查时。

5.2 抽样

5.2.1 组批

产品以同产地、同一批次、同一日期封装的批量组批。在供需双方协商一致的情况下，也可以交货量进行组批。

5.2.2 抽样方法

采用分层法或随机法抽取。

5.2.3 抽样量

净含量负偏差项目的抽样量按JJF1070.2000的规定执行，其余项目抽取四袋（每袋500 g），其中一袋用于感观检验，一袋用于其它项目检验，二袋按贮存条件存放备查。

5.3 判定规则

5.4 出厂检验项目若有二项及二项以上达不到要求的，可加倍抽样复检。复检结果不合格项低于上述规定的判为合格，反之，判为不合格。不合格批，判为处理品供需双方按合同解决或协商解决。

5.5 重金属、农药残留量检验结果若有一项及以上不符合要求的，允许加倍抽样复检。复检结果符合要求的，判为整批合格。反之，判为整批不合格。不合格批不得进行交货、销售。

6 标签、包装、运输、贮存

- 6.1 产品包装标签应符合 GB 7718 的规定, 在符合贮存条件的前提下, 产品保质期为一年。
- 6.2 直接接触产品的包装材料应符合 GB 9688 的规定, 包装应密封, 且不得破漏。
- 6.3 产品运输、贮存应符合 GB 8863—1988 的有关规定。