ICS 67.060
X 11

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/026—2016

食品安全地方标准
怪味胡豆

2016-05-20 发布 2017-01-01 实施

重庆市卫生和计划生育委员会 发布

前　　言

本标准代替并废止DB 50/ 292—2008《怪味胡豆》，与DB 50/ 292—2008相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

—— 取消范围中不裹衣加工类；

—— 取消了术语和定义；

—— 取消了感官要求中色泽项目；

—— 取消了水分、总糖、氯化钠指标；

—— 取消了附录A。

DB 50/292—2008历次版本发布情况为：无

食品安全地方标准
怪味胡豆

1 范围

本标准适用于以蚕豆（胡豆）、白砂糖、麦芽糖、甜面酱为主要原料，以食用植物油、调味料等为辅料，经浸泡、去皮或不去皮、油酥、拌料、炒制、裹衣、包装等工序加工制作的即食性蚕豆制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的规定。
3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
3.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
3.1.4 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
3.1.6 其它原辅料：应符合国家相关标准及有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
形态	颗粒状或瓣状	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
滋味与气味	具有麻、辣、甜、咸滋味，口感酥脆，有蚕豆香味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3	按 GB/T 5009.56 规定提取脂肪，分析按 GB/T 5009.37 规定的方法测定
过氧化值 （以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤	20	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762对豆类制品的规定。

3.5 微生物指标

3.5.1 指示菌指标

指示菌指标应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项 目		指标	检验方法
菌落总数（CFU/g）	≤	1 000	GB 4789.2
大肠菌群（MPN/g）	≤	3.0	GB 4789.3

3.5.2 致病菌限量

应符合 GB 29921 对非发酵豆制品的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760和相关公告的规定。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其它

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。