

ICS 67.220.10
CCS X 66

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 020—2021

代替 DBS50/ 020-2014 和 DBS50/ 025-2015

食品安全地方标准
泡菜类调料

2021-11-10 发布

2022-05-01 实施

重庆市卫生健康委员会 发布

前 言

本文件代替并废止DBS50/ 020-2014《老鸭汤炖料》和DBS50/ 025-2015《酸菜鱼调料》。与DBS50/ 020-2014和DBS50/ 025-2015相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了标准名称；
- 增加了术语和定义；
- 修改了适用范围；
- 修改了酸价、过氧化值检验方法；
- 修改了酸价限量值；
- 增加了亚硝酸盐限量要求；
- 修改了微生物指示菌指标采样方案及限量；
- 增加了食品经营过程要求；

DBS50/ 020-2014的历次版本发布情况为：

- DB50/ 310-2009

DBS50/ 025-2015的历次版本发布情况为：

- DB50/T 323-2009

食品安全地方标准

泡菜类调料

1 范围

本文件适用于泡菜类调料，包括老鸭汤炖料、酸菜鱼调料等。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

泡菜类调料

以泡菜、食用油、香辛料等为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的非即食预包装泡菜类调料。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 泡菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.2 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合国家相关标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有色泽	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
气味与滋味	具有该产品固有的香味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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）	≤	3.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	20	GB 5009.33

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法

^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

3.5 污染物限量

应符合GB 2762中对调味品的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

3.7 食品添加剂

应符合GB 2760和相关公告的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其他

预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。食品经营过程应符合GB 31621的规定。