

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 003—2024
代替 DBS50/ 003—2014

食品安全地方标准 保鲜花椒

2024-09-12 发布

2025-03-01 实施

重庆市卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替并废止DBS50/ 003—2014《食品安全地方标准 保鲜花椒》。与DBS50/ 003—2014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；
- 修改了范围；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了加工过程卫生要求；
- 增加了食品经营过程要求。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：邓美林、曾维友、苏家奎、周於强、池浩、马淑君、刘美艳、康峻菡、付滔、陈小鸿、唐敏、彭爽、冉静、李佳、邓桂香、翁盈秋、屠大伟、曾祥平。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- DBS50/ 003—2011；
- DBS50/ 003—2014。

食品安全地方标准

保鲜花椒

1 范围

本文件适用于以鲜花椒为原料，经清理、高温蒸汽灭酶、冷却、沥干、真空包装等工艺制成后再经速冻的预包装保鲜花椒。

2 技术要求

2.1 原料要求

鲜花椒应鲜绿色或黄绿色，无霉粒、腐烂粒，具有鲜花椒固有的滋味和气味、无异味，无外来杂质。

2.2 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
色泽和外观	鲜绿色或黄绿色，颗粒饱满、无霉粒、腐烂粒	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	具有鲜花椒固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无粗枝大叶，允许有少量细枝叶和细蒂柄，无正常视力可见的其他外来杂质	

2.3 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
水分/ (mL/100g)	≤ 75	GB 5009.3 第三法
出水率/ (g/100g)	≤ 5	附录A

2.4 污染物限量

应符合GB 2762中对香辛料类的规定。

2.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

2.6 食品添加剂

DBS50/ 003—2024

应符合 GB 2760 的规定。

2.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定，保鲜花椒加工过程中不应掺入除工艺本身以外的水分。

3 其它

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

附 录 A
(规范性)
保鲜花椒出水率的测定

A.1 设备

- A.1.1 塑料筐或金属网筐：与所解冻样品的体积大小相称；
A.1.2 金属筛：筛孔尺寸 10 目，直径 20 cm；
A.1.3 导管：胶管或塑料管；
A.1.4 温度计：量程为 (0~50) °C，分度值为 1 °C；
A.1.5 电子天平：感量为 1 mg；
A.1.6 低温恒温槽：控温精度 ±0.5 °C。

A.2 测量

A.2.1 内容物总质量的测定

将样品从冷库或冰箱中取出后，去除包装外表的冰霜，立刻称重(m_1)，然后打开包装，取出内容物(包括产品和冰霜颗粒)，室温下用干净的软布拭去包装上的水分，并称包装材料重(m_2)。

A.2.2 内容物总质量的计算

内容物总质量按公式(1) 计算：

$$m_0 = m_1 - m_2 \quad (1)$$

式中：

- m_0 —内容物总质量，单位为克(g)；
 m_1 —样本与包装的总质量，单位为克(g)；
 m_2 —包装的质量，单位为克(g)。

A.2.3 去除解冻水后内容物的质量

A.2.3.1 解冻

A.2.3.1.1 流水解冻法

- a) 解冻用水为生活饮用水，其质量应符合GB 5749中的规定；
b) 将待解冻样品打开包装，置于塑料或金属筐中，再放入水池或其他容器中，将温度低于 25 °C 的水以导管通入容器的底部，连续流动保证温度恒定，直到冰衣、冰被全部融化为止；在解冻过程中翻转 2 次，至容易分开时即可。

A.2.3.1.2 喷淋解冻法

将待解冻样品打开包装，放入塑料或金属筐中，用温度低于 25 °C 的水缓缓喷淋，慢速搅动使产品不被破坏，喷淋至所有可见或可触及到的冰衣全部去掉。

A.2.3.2 沥干及称量

- A.2.3.2.1 将解冻的产品倒入金属筛中，然后将金属筛倾斜 20° 角，沥干 2 min 以上，且 1 min 内不再滴水为止。

A.2.3.2.2 当样品量 ≤ 1.0 kg时，在直径 20 cm的筛中沥水，当样品量 > 1.0 kg时，则分为多份样品，每份约 1.0 kg，分别置于直径 20 cm的筛中沥水。

A.2.3.2.3 将已沥水的产品移至已知质量的称量盘中，称其质量为m。

A.3 出水率的计算

出水率按公式(2) 计算：

$$X = \frac{m_0 - m}{m_0} \times 100 \quad (2)$$

式中：

X—样品中出水率，单位为克每百克 (g/100g)；

m_0 —内容物总质量，单位为克(g)；

m—已沥水的产品总质量，单位为克 (g)；

100—换算系数。

计算结果保留2位有效数字。
