

# DBS 62

## 甘肃省食品安全地方标准

DBS 62/015-2023

### 食品安全地方标准

### 浆水酸菜

2023 - 03 - 31 发布

2023 - 03 - 31 实施

甘肃省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准由甘肃省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：甘肃省疾病预防控制中心。

本标准协作单位：兰州大学公共卫生学院、天水市疾病预防控制中心、甘肃国信润达分析测试中心。

本标准主要起草人：孙建云、董梅英、骆姗、薛峰、张格祥、龙丹凤、李拥军、刘桐、雷成江、王富强、张妍楠、程妍、高向娜、赵康平、李国丽、赵爱英、陈巧霞、席子涵、金枝梅、董芳芳。

# 食品安全地方标准

## 浆水酸菜

### 1 范围

本标准适用于甘肃省内生产、销售的浆水酸菜以及浆水酸菜制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 浆水酸菜

以饮用水、新鲜蔬菜或山野菜为主要原料，经精选、清洗、漂烫、切配，辅以小麦粉或玉米粉或其他辅料，经发酵、包装等工艺制成的具有酸味的蔬菜制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 蔬菜：应新鲜、干净、无污染、无腐烂、无霉斑，应符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 3.1.3 山野菜：应符合 LY/T 1673 的规定。
- 3.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.5 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.6 其他原料：应符合相应产品的食品安全标准或规定。

#### 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	汁液呈透明或半透明液体，菜呈黄绿或深绿色	取适量试样置于白色瓷盘中，于自然光下观察色泽、组织形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
气味、滋味	具有浆水特有的酸香气味，无异味，固形物酸脆可口	
组织状态	汁液中含有不同数量的蔬菜、有少量沉淀，无悬浮白膜，无正常视力可见外来异物	

#### 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
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	0.2~2.0	GB 12456

## 3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤ 15.0	GB 5009.33

## 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	1000	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/（/25 g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

## 4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。