

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/020—2023

食品安全地方标准
藕粉圆

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 06 - 29 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准系首次发布。

食品安全地方标准

藕粉圆

1 范围

本标准适用于预包装藕粉圆。

2 术语和定义

2.1 藕粉圆

以纯藕粉为原料，将食品馅料制成馅芯，置入纯藕粉中裹粉，投入沸水中焯烫，反复裹粉、焯烫直至成型，经冷冻或速冻制成的非即食预包装食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 纯藕粉应符合 GB 31637 和 GB/T 25733 中纯藕粉的规定。

3.1.2 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。按标签上标明的食用方法处理后嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	球形完整，不露馅、不裂口，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

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
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料的产品。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中带馅（料）面食制品的规定。

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 ^a (若非指定, 均以/25g或/25ml表示)				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中其他类的规定。

4 其他

- 4.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定, 并注明速冻或冷冻、生制以及烹调加工方式。
- 4.2 产品应冷冻贮存, 温度不高于-18℃, 温度波动±2℃以内。
- 4.3 产品运输应符合 GB 31605 的规定。