

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/0022-2021

食品安全地方标准

蕨根粉制品

2021 - 11 - 15 发布

2022 - 05 - 15 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准提出单位：陕西省卫生健康委员会、汉中市卫生计生综合监督执法支队。

本标准主要起草单位：陕西理工大学、汉中市卫生计生综合监督执法支队、汉中市食品药品监督检验检测中心、汉中市荣富生态农业开发有限公司、宁强县羌柳食品厂、陕西绿梦食品有限公司、陕南秦巴山区生物资源综合开发协同创新中心。

本标准主要起草人：江海、张杰、李新生、李娟、罗玮、袁晓红、赵梦欣、李崇勇、陈志远、耿敬章、孟怡璠、石永超、郝超、刘荣富、李耀德、赵涛。

本标准属首次发布。

食品安全地方标准

蕨根粉制品

1 范围

本标准适用于蕨根粉制品。

2 术语和定义

2.1 蕨根

草本植物蕨 [*Pteridium aquilinum* var. *latiusculum* (Desv.) Underw.ex Heller] 的新鲜或干燥块根。

2.2 蕨根粉

蕨根干燥后粉碎得到的粉末状产品，也称为蕨根原粉。

2.3 蕨根粉制品

以蕨根粉、食用淀粉、食用油为主要原料，经拌料、混合、成型、干燥（或不干燥）等工艺加工制成的产品。

蕨根粉制品中，蕨根粉占原料总质量的3.0%。

3 技术要求

3.1 原料要求

蕨根粉仅用于蕨根粉制品，蕨根粉应符合术语和定义要求，粉末均匀细腻，无正常视力可见外来异物。

其他原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	具有产品应有的褐色至棕黑色或黑褐色	取适量试样置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质；闻其气味，用温水漱口后，品尝其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质	
杂 质	无正常视力可见外来异物，口尝无砂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 规定，其他污染物限量应符合 GB 2762 对淀粉及淀粉制品的规定。

表 2 蕨根粉制品中铝的限量指标

项 目	指 标	检验方法
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg ≤	200	GB 5009.182

3.4 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2713 的规定。

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 对淀粉及淀粉类制品中粉丝、粉条的规定，且不得使用含铝食品添加剂。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 对淀粉制品中粉丝、粉条的规定。

4 其他

4.1 标签

应标明蕨根粉占总原料的3.0%，并符合GB 7718和GB 28050的规定。

4.2 包装

同一规格的包装容器应大小一致，干燥、清洁、牢固。包装材料应符合相关食品安全要求。

4.3 运输

运输时做到轻拿轻放。运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、隔热。产品不应与有毒、有异味、有害物品混装、混运。

4.4 贮存

贮存环境应阴凉、清洁、干燥、卫生、通风良好，有防鼠、防潮设施。不应一起贮存对产品有污染的货物。

贮存产品时应分类存放，标识清楚，与地面应有20cm以上隔离层。

在符合上述条件下，产品保质期为18个月。