

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS 61/0014—2022

食品安全地方标准 岐山臊子肉

2022-07-14 发布

2023-01-14 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS61/0014—2016《陕西省食品安全地方标准 岐山臊子肉》。

本标准与 DBS61/0014—2016 相比,主要变化如下:

- 格式修订为符合食品安全国家标准的格式;
- 修改了范围;
- 修改了术语、定义及分类;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

本标准主要起草单位:宝鸡市市场监督管理局、宝鸡市食品药品检验检测中心、陕西天利花餐饮食品有限公司、岐山百年美阳餐饮民俗食品有限公司、陕西令氏家外家餐饮有限公司、宝鸡市艳阳天餐饮有限公司、扶风县利群食品厂。

本标准主要起草人:曹宝玉、程宝辉、罗兰、李居平、席会斌、吕永振、杜志茂、索银科、刘原、郝忠平、俞红、成文贤、令建军、李智礼。

本标准历次版本情况为:

- DB61/T 362-2014
- DBS 61/0014-2016

食品安全地方标准

岐山臊子肉

1 范围

本标准适用于预包装的岐山臊子肉。

2 术语和定义

2.1 岐山臊子肉

臊子意为肉丁，臊子肉指烹调熟制的肉丁，多用于调制臊子面汤料，也可用于夹馍、拌面等。

岐山臊子肉是指以猪肉为主要原料，经清洗、切丁（片），选用适量菜籽油、食用盐、食醋、辣椒面、生姜、香辛料等，以起源于陕西省宝鸡市岐山县的传统加工工艺腌制而成的地方特色食品。

2.2 腌制

指将肥瘦相间的猪肉切丁（片）后，以文火慢炒的加热方式熟制，形成肥而不腻、瘦而不柴、酸辣鲜香的独特风味特点。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

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	具有产品应有的色泽。	取适量试样置于白色瓷盘中，自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	微酸，微辣，具有岐山臊子肉独特香气，无异味，无异嗅。	
状态	呈半固态肉油混合状（低温下可呈凝固态）；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
水分/(g/100g)	≤ 28.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥ 10.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.6
总酸(以乙酸计)/(g/100g)	≤ 1.0	GB 12456
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物限量铅应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量(铅)

项 目	限量(以 Pb 计)(mg/kg)	检验方法
铅	0.2	GB 5009.12

3.4.2 其余污染物限量指标应符合 GB 2762 关于肉制品的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3

^a样品的采样和处理按 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 的规定。

4 其它

4.1 保质期

产品常温下保质期应不少于12个月。

4.2 包装

使用复合包装材料应符合GB/T 10004和有关标准规定的要求,其他包装材料和容器必须符合相应国家标准要求。
