

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS 61/0017—2021

代替 DBS 61/0017-2018

食品安全地方标准

酸梅粉

2021 - 12 - 14 发布

2022 - 06 - 14 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS 61/ 0017-2018《食品安全地方标准 酸梅粉》。

本标准与 DBS 61/ 0017-2018 相比，主要变化如下：

- 修改了“范围”；
- 删除了“规范性引用文件”；
- 增加了“传统酸梅粉”的定义；
- 增加了“分类”；
- 修改了“原辅料要求”；
- 修改了“感官要求”；
- 修改了“理化指标”中“总糖、水分、铅”的指标要求；
- 增加了“蔗糖”指标要求及其检验方法；
- 修改了“酸度”为“总酸”，变更了检验方法；
- 删除了“农药残留限量”；
- 修改了“微生物指标”中“菌落总数、金黄色葡萄球菌、霉菌”指标的要求；
- 删除了“净含量”、“生产加工过程的卫生要求”、“检验方法”、“检验规则”、“标签、包装、运输和贮存”；
- 增加了“其他”；
- 增加了“附录 A”溶解时间检验方法。

本标准主要起草单位：西安市产品质量监督检验院、西安万基食品饮料有限公司、西安福瑞德食品饮料有限公司、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司、西安市食品药品检验所、西安中检科测试认证技术有限公司、华研检测集团有限责任公司、西安市质量与标准化研究院、靖边县食品检验检测中心、陕西理工大学。

本标准主要起草人：张耀武、芦智远、吕岩、张亚锋、张华、张祯锋、彭辉、穆登峰、郭保绪、卫文红、李红光、刘欣、武苗、张肖、张铁锋、朱自强、耿敬章。

本标准历次发布版本信息：

- DBS61/0017-2018。

食品安全地方标准 酸梅粉

1 范围

本标准适用于酸梅粉。

2 术语和定义

2.1 传统酸梅粉

以乌梅、山楂、冰糖、白砂糖、红糖为原料，添加或不添加桂花、甘草、陈皮，不使用食品添加剂，经调制、粉碎、混匀、包装，未经干燥工艺制成的风味固体饮料。

2.2 酸梅粉

以乌梅或乌梅制品、葡萄糖、白砂糖为原料，添加或不添加其他辅料及食品添加剂，经调制、粉碎、混匀、包装，未经干燥工艺制成的风味固体饮料。

3 分类

按原料和工艺分为：传统酸梅粉、酸梅粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈浅褐色至深褐色	称取样品约5g,置于一洁净的白色瓷盘中,在自然光线下肉眼观察其色泽和组织形态,按标签食用方法于烧杯内冲溶,嗅其气味,辨其滋味,静置2 min后,观察有无杂质。
气味滋味	具有该产品固有的香气和滋味,酸甜适口,无异味	
组织形态	呈颗粒状或粉末状,允许有轻度结块	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	能溶于水,冲调后呈均匀液体,允许有少量果肉或沉淀	

4.3 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
	传统酸梅粉	酸梅粉	
总糖（以葡萄糖计）/(g/100g) \geq	—	75.0	GB 5009.8 酸水解-莱因-埃农氏法
蔗糖/(g/100g) \geq	70.0	—	
水分/(g/100g) \leq	12.0		GB 5009.3 直接干燥法
溶解时间（s） \leq	60		附录 A
总酸（以柠檬酸计）/(g/kg)	20~45		GB 12456
铅/（mg/kg） \leq	0.5		GB 5009.12
锡 ^a /（mg/kg） \leq	150		GB 5009.16
展青霉素/（ μ g/kg） \leq	50		GB 5009.185
注 ^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。			

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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	100	5000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.10
霉菌/(CFU/g) \leq	20				GB 4789.15
注 ^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中固体饮料的规定。

4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中固体饮料的规定。

5 其他

5.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定并标注“糖尿病人群慎用”的警示语。

5.2 传统酸梅粉应标注产品类型。

附录 A
(规范性)
溶解时间的测定

A.1 仪器

A.1.1 分析天平：感量0.1g

A.1.2 秒表

A.2 分析步骤

称取20g（精确到0.1g）混合均匀的被测样品于500ml烧杯中，加入200ml冷开水（10℃），搅拌，计算从加入冷开水到完全溶解的时间（秒）。
