

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/013—2013

酸角糕

2013 - 08 - 01 发布

2014 - 02 - 01 实施

云南省卫生厅 发布

前 言

本标准为首次发布。

酸角糕

1 范围

本标准适用于以酸角（罗望子）为主要原料，经脱壳、打浆去籽，添加一定量的糖浆（麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆等）、白砂糖等，再经熬煮、成型、干燥或不干燥、包装等工艺而制成的酸角糕。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

根据产品的工艺和外观形态不同，分为酸角糕（果派）、酸角条、酸角片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 酸角：应成熟、新鲜、无霉变、无虫蛀、无杂质、无污染。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.5 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
组织形态	具有该产品应有的组织形态，均匀一致	把样品置于洁净的白瓷盘中，置于自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	浅棕色至深棕色	
滋味和气味	酸甜适中，无异味，无霉变	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
		酸角糕（果派）	酸角条	酸角片	
水分/(%)	≤	35	30	20	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/(%)	≤	70	70	75	GB/T 10782 中 6.5 规定
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.1			GB/T 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.3			GB 5009.12
二氧化硫残留	≤	按 GB 2760 执行			GB/T 5009.34
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/(g/kg)		不得检出			GB/T 5009.29
糖精钠（以糖精计）/(g/kg)		不得检出			GB/T 5009.28
安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）/(g/kg)		不得检出			GB/T 5009.140
甜蜜素（以环己基氨基磺酸钠计）/(g/kg)		不得检出			GB/T 5009.97
滑石粉/(g/kg)		不得检出			GB/T 21913
合成着色剂		不得检出			GB/T 5009.35

4.4 微生物指标

应符合表2的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标	检验方法 ^a
菌落总数/(CFU/g)	≤	500	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤	25	GB 4789.15
沙门氏菌		0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌		0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌		0/25g	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。			

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,不得添加食用香精香料。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8956的规定。

5 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品保质期为 12 个月。
