

# DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/066—2020

---

食品安全地方标准

螺蛳鸭脚煲

2021 - 05 - 30 发布

2021 - 06 - 30 实施

---

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由柳州市卫生健康委员会提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区轻工产品质量检验站。

本文件主要起草人：李文奇、白芸、庾琳静、覃洁、陈晔、冯民贤、姚汉霖、刘永逸、罗秀梅、韦金全、阳文琼、刘小玲、林海滨、黄雪、林葵、卿钰、李黎。

# 食品安全地方标准

## 螺蛳鸭脚煲

### 1 范围

本文件规定了螺蛳鸭脚煲的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以螺蛳（或螺蛳肉或螺蛳肉酱）、鸭脚、（配或不配）畜类和其他禽类制品为主要原料，配以鹌鹑蛋（或其他禽蛋）、酸笋（或其他腌渍蔬菜）、辣椒油、汤料包（或不配）、干制米粉（或不配）等辅料，经分别包装、组合而成的螺蛳鸭脚煲。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定  
 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
 GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定  
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
 DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 螺蛳鸭脚煲

以螺蛳（或螺蛳肉或螺蛳肉酱）（占比量 $\geq 12\%$ ）、鸭脚、（配或不配）畜类和禽类制品（鸭脚除外）（占比量 $\geq 30\%$ ）为主要原料，配以鹌鹑蛋（或其他禽蛋）、酸笋（或其他腌渍蔬菜）、辣椒油、汤料包（或不配）、干制米粉（占比量 $< 12\%$ ，或不配）等，经分别包装、组合而成的螺蛳鸭脚煲。

注：占比量是指占产品净含量的质量分数。

#### 3.2 螺蛳（或螺蛳肉）包

以螺蛳或螺蛳肉为主要原料，经原料预处理，添加食用油脂和调味辅料等，经烹制、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的水产制品料包。

#### 3.3 螺蛳肉酱包

以螺蛳肉为主要原料，辅以饮用水、食用油脂、调味辅料等，经原料处理、调配、烹制、冷却、粉碎（或不粉碎）、包装、杀菌等工艺加工制成的螺蛳酱料包。

#### 3.4 鸭脚包

以鸭脚为主要原料，经原料预处理，添加食用油脂和调味辅料等，经加工烹制、冷却、包装、杀菌等

工艺加工制成的禽类制品料包。

### 3.5 畜类制品包

以畜肉或畜副产品（如猪脚）为主要原料，经原料预处理，添加食用油脂和调味辅料等，经烹制、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的畜类制品料包。

### 3.6 禽类（鸭脚除外）制品包

以禽肉或禽副产品（鸭脚除外）为主要原料，经原料预处理，添加食用油脂和调味辅料等，经烹制、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的畜类制品料包。

### 3.7 鹌鹑蛋（或其他禽蛋）包

以鹌鹑蛋或其他禽蛋为主要原料，经原料预处理，添加或不添加食用油脂、调味辅料等，经烹制、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的蛋制品料包；或直接外购具有食品生产许可证的鹌鹑蛋（或其他禽蛋）包。

### 3.8 酸笋（或其他腌渍蔬菜）包

以酸笋或其他蔬菜为主要原料，经原料预处理，添加或不添加食用油脂、调味辅料等，经烹制、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的蛋制品料包，或直接外购具有食品生产许可证的酸笋（或其他腌渍蔬菜）包。

### 3.9 辣椒油包

以辣椒粉、食用油脂为主要原料，添加或不添加调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成的辣椒油调味料包；或直接外购具有食品生产许可证的辣椒油料包。

### 3.10 汤料包

以饮用水、螺蛳（或螺蛳肉）、畜禽肉（骨）等为主要原料，经原料预处理，添加或不添加调味辅料、食用油脂，经相应工艺加工制成的调味料包；或直接外购具有食品生产许可证的汤料包。

### 3.11 干制米粉包

以大米为原料，添加（或不添加）食用淀粉类原料为辅料，经相应工艺制成的干制米粉包；或直接外购具有食品生产许可证的干制米粉包。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 螺蛳（或螺蛳肉）

螺蛳应鲜活，螺蛳肉应新鲜、无杂质、无腐败、无异味，并应符合GB 2733、GB 31650的规定。

4.1.2 鸭脚、畜肉（骨）或畜副产品、其他禽肉（骨）或禽副产品

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

4.1.3 鹌鹑蛋、其他禽蛋

应符合GB 2749、GB 31650的规定。

4.1.4 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

4.1.5 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.6 干制米粉

应符合DBS 45/051或有关标准的规定。

4.1.7 辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.8 食用油脂

应符合GB 2716或GB 10146的规定。

4.1.9 酸笋、其他腌渍蔬菜

应符合GB 2714的规定。

4.1.10 汤料包

应符合GB 31644或有关标准的规定。

4.1.11 鹌鹑蛋包（或其他禽蛋包）、酸笋（或其他腌渍蔬菜）包、辣椒油包、干制米粉包、调味辅料

应符合相关标准的规定。

4.1.12 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有各组合包内容物固有的色泽，无霉变
组织形态	具有各组合包内容物固有的组织形态
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味
杂 质	无杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
食盐 <sup>a</sup> （以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 4.0
过氧化值（以脂肪计） <sup>b</sup> /（g/100g）	≤ 0.25
铅（以 Pb 计） <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 0.5
镉（以 Cd 计） <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 0.1
甲基汞（以 Hg 计） <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 0.5
总砷（以 As 计） <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 0.5
铬（以 Cr 计） <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 1.0
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> ） <sup>c</sup> /（mg/kg）	≤ 20
多氯联苯 <sup>a</sup> /（mg/kg）	≤ 0.5
食品添加剂 <sup>a</sup>	应符合 GB 2760 对熟肉制品的规定

<sup>a</sup> 适用于产品组合中各类料包内容物的混合检验。其中对于甲基汞项目，可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

<sup>b</sup> 仅适用于产品组合中添加或含食用油脂的各类料包内容物的混合检验。

<sup>c</sup> 仅适用于肉制品包、腌渍蔬菜制品包中内容物的混合检验。

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	

注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。  
注 2: 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌适用于各类料包内容物的混合检验。

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。  
5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

取独立销售包装样品1个, 打开包装袋, 将内容物置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光下以正常视力迎光观测其色泽、组织形态和杂质, 并在室温下, 嗅其气味。按标签上标示的食用方法处理后, 用温水漱口, 品尝其滋味。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 7.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。



#### 7.2.4 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 7.2.5 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

#### 7.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 7.2.7 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

#### 7.2.8 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

#### 7.2.9 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

### 7.3 微生物限量

#### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.4 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.6 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

### 7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 8.3 判定规则

8.3.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件时，允许按相关规定进行复检。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并应标示所配各类料包名称、配料及食用方法。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封，防潮、防污染。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

### 9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

### 9.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

### 9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。