

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/009—2026

代替DBS42/009—2022

食品安全地方标准

湖北泡藕带

2026-02-02 发布

2026-08-02 实施

湖北省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS42/009—2022《食品安全地方标准 湖北泡藕带》。

起草单位：华中农业大学、湖北省食品质量与安全监督检验研究院、湖北省农业科学院、武汉市农业科学院、湖北华贵食品有限公司、湖北洪湖莲藕农业科技有限公司。

起草人：严守雷、李洁、王会霞、陈学玲、赵道华、杨福元、曾祥明、曾令旗，梅泽斌、王清章、梅传龙、梅大佐。

本标准与DBS42/009—2022相比，主要变化如下：

- 修改了铅的理化指标；
- 修改了二氧化硫的理化指标；
- 修改了微生物指标及检验方法；
- 修改了固形物和净含量指标检验方法；
- 修改删除了附录A。

食品安全地方标准

湖北泡藕带

1 范围

本标准规定了湖北泡藕带的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存等内容。

本标准适用于以新鲜藕带为原料，经过清洗、分割、烫漂、装袋、注入调味液，真空密封包装、杀菌，经检验合格的藕带产品。

2 术语和定义

2.1 湖北泡藕带

以新鲜藕带为原料，经过清洗、分割、烫漂、装袋、注入调味液，真空密封包装、杀菌，经检验合格的藕带产品称为湖北泡藕带。

2.2 调味液

以包装饮用水加入食用盐、白砂糖或甜味剂、食醋和冰乙酸、味精，添加或不添加其他调味料（泡小米辣等）和添加剂制成的称为调味液。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜藕带

藕带应新鲜，无褐变、无化学处理、无腐烂、变味和虫害，并符合 NY/T 1583、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 生产加工用水应符合GB 5749的规定。

3.1.3 包装饮用水应符合GB 19298的规定。

3.1.4 食用盐应符合GB 2721的规定。

3.1.5 白砂糖应符合GB 13104的规定。

3.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

3.1.7 食醋应符合GB 18187的规定。

3.1.8 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。

3.1.9 其他辅料应符合国家相关标准要求和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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	正常泡藕带色泽，呈黄白色或藕白色。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味。
气味、滋味	正常泡藕带风味，无不良气味；酸咸适口，略带甜味和（或）辣味，具有藕带特有滋味，无异味。	
状态	呈段状；嫩脆，或柔脆。	

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
总酸（以乙酸计，%） ≤	1.0	GB 12456
食用盐（以 NaCl 计，%） ≤	5.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计，mg/kg） ≤	0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计，mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计，mg/kg） ≤	0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计，mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
二氧化硫（以 SO ₂ 计，g/kg） ≤	0.05	GB 5009.34

3.4 微生物指标及检验方法

微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求，按照GB 4789.26规定的方法检验。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 净含量和固形物

- 4.1 净含量：应符合表 3 中有关净含量的要求。每批产品平均净含量应不低于标明重量。
- 4.2 固形物：应符合表 3 中有关固形物含量的要求。每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 3 净含量和固形物的要求

包装标识	净含量		固形物			检验方法
	标明重量 g	允许公差 %	净含量 %	规定重量 g	允许公差 %	
<400g	标明重量	±10	标明含量	标明重量×标明含量	±15（规定重量<200g） ±10（规定重量≥200g）	QB 1007
=400g	400	±5				
>400g	标明重量	±3				

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

以同一条件、同一天生产的同一个品种、同一规格的产品为一批。每批随机抽样 10 个独立包装。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、固形物、氯化钠含量、总酸和商业无菌。每批产品出厂前，应按本标准出厂检验项目检验合格，签发合格证后，方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验包括技术要求中的全部项目。

6.3.2 在下列情况之一时须进行型式检验。

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 新产品定型鉴定时；
- 原材料来源、设备或生产工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 长期停产三个月以上，重新开始生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

6.4.2 检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检。其他项目如有任一项不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

销售包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和相关法规的规定。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，包装材料包括：铝箔袋、玻璃罐、食品用尼龙袋、食品级塑料瓶等，符合相应安全标准规定，包装封口严密。

7.3 运输

运输设备应洁净卫生、无异味，不得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。

7.4 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，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性物品，或其他影响产品质量的物品同库贮存。
