

上海市地方标准

DB 31/142-94

980089

冷面卫生标准

1994-05-01 发布

1994-06-01 实施

上海技术监督局发布

上海市地方标准

冷面卫生标准

DB 31/142-94

1 主题内容与适用范围

本标准规定了冷面的细菌指标及试验方法。

本标准适用于经蒸煮、冷却，配加各种调料后即可食用的熟面制品。

2 引用标准

GB4789.2	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定
GB4789.3	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
GB4789.4	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌测定
GB4789.5	食品卫生微生物学检验	志贺氏菌测定
GB4789.10	食品卫生微生物学检验	葡萄球菌测定
GB4789.11	食品卫生微生物学检验	溶血性链球菌测定

3 细菌指标

细菌指标见下表

项 目	指 标
菌落总数, 个/g, <	20,000
大肠菌群, 个/100g, <	150
致病菌	不得检出

注: 致病菌指肠道致病菌及致病性球菌

4 试验方法

4.1 菌落总数的测定

按GB4789.2规定进行。

4.2 大肠菌群的测定

按GB4789.3规定进行。

4.3 致病菌的测定

按GB4789.4、GB4789.5、GB4789.10、GB4789.11规定进行。

上海市技术监督局 1994-05-01 批准

1994-06-01 实施

附加说明:

本标准由上海市技术监督局提出,上海市食品添加剂标准化技术委员会归口。

本标准由上海市食品卫生监督检验所、黄浦、杨浦、嘉定、奉贤卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人:顾振华、须欣、朱翠玲、钱雅娟、蔡吟花、王仁龙。