

DB

上海市地方标准

DB31/195—1997

980137

色拉卫生标准

色拉

1997—05—26 发布

1997—07—01 实施

上海市技术监督局 发布

前 言

为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定,加强色拉加工销售单位的卫生管理,确保消费者食用安全,特制定本标准,作为色拉卫生评价的依据。

本标准编写格式参照 GB/T 1—1993《标准化工作导则第一单元:标准的起草与表述规则 第 1 部分:标准编写的基本规定》和 GB/T 13494—92《食品标准编写规定》的要求。

本标准由上海市卫生局提出。

本标准由上海市卫生标准化技术委员会归口。

本标准由上海市卫生局卫生监督所、徐汇、黄浦、静安、长宁、卢湾卫生防疫站及肯德基食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人:顾振华、张鲁南、胡明华、甘琪玮。

上海市地方标准

色拉卫生标准

DB31/195—1997

1 范围

本标准规定了色拉的技术要求、试验方法和保质期。

本标准适用于以各种可直接食用的蔬菜、水果及熟食制品为主要原料,经色拉酱调拌而成的各种色拉。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。在标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨,采用下列标准最新版本的可能性。

| | | |
|--------------|----------------|-----------|
| GB2760—96 | 食品添加剂使用卫生标准 | |
| GB4789.2—94 | 食品卫生微生物学检验 | 菌落总数测定 |
| GB4789.3—94 | 食品卫生微生物学检验 | 大肠菌群测定 |
| GB4789.4—94 | 食品卫生微生物学检验 | 沙门氏菌检验 |
| GB4789.5—94 | 食品卫生微生物学检验 | 志贺氏菌检验 |
| GB4789.10—94 | 食品卫生微生物学检验 | 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB4789.11—94 | 食品卫生微生物学检验 | 溶血性链球菌检验 |
| GB5009.37—85 | 食用植物油卫生标准的分析方法 | |

3 技术要求

3.1 感官指标

具有色拉固有的色、香、味,无杂质,无异味。

3.2 微生物指标

微生物指标见表1。

表1

| 项 目 | 指 标 |
|------------------|-------|
| 细菌总数, 个/g | 30000 |
| 大肠菌群, 个/100g | 430 |
| 致病菌(肠道致病菌及致病性球菌) | 不得检出 |

DB31/195—1997

3.3 理化指标

理化指标见表2。

表2

| 项 目 | 单 位 | 范 围 |
|--------------|-------|-----|
| 酸价 | mg/kg | 0.3 |
| 过氧化值, meq/kg | | 10 |
| 羧基价, meq/kg | | 10 |

3.4 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB2760 的规定。

4 试验方法

4.1 细菌总数按 GB4789.2 规定进行。

4.2 大肠菌群按 GB4789.3 规定进行。

4.3 致病菌按 GB4789.4, GB4789.5, GB4789.10, GB4789.11 规定进行。

4.4 理化检验按 GB5009.37 规定进行。

5 保质期

在符合卫生要求的条件下,存放于 0—10℃ 温度下保质期不超过 2 天; 10—25℃ 温度下保质期不超过 4 小时。