

湖南省食用槟榔地方标准

摘要：湖南省质量技术监督局 发布

据槟榔行业权威人士透漏：2012年年底，湖南省食用槟榔地方标准将会更加严格。新标准要求：菌落总数从以前的5000下降到1000，霉菌数从100下降到50

湖南省地方标准

DB43/ 132-2004
(代替 DB43/132-1999)
食用槟榔
2004-06-30 发布 2004-09-01 实施
湖南省质量技术监督局 发布

前	
言	· · · · · ·
· · · · · ·	· · · · · ·
· · · · · ·	I
1 范	
围	· · · · · ·
· · · · · ·	· · · · · ·
· · · · · ·	1
2 规范性引用文	
件	· · · · · ·
· · · · · ·	1
3 术语与定	
义	· · · · · ·
· · · · · ·	2
4 技术要	
求	· · · · · ·
· · · · · ·	2
5 试验方	
法	· · · · · ·
· · · · · ·	3
6 检验规	
则	· · · · · ·
· · · · · ·	4
7 标志、包装、贮藏和运	
输	· · · · · ·
· · · · · ·	5
附录 A (规范性附录) 食用槟榔加工用石灰	· · · · · · 6

DB43/ 132-2004

前 言

本标准第 4.2 条、4.3、4.4、4.5 条和第 7 章为强制性，其余为推荐性的。
本标准代替了 DB43/132-1999。

本标准与 DB43/132-1999 相比主要修改如下：

——按照 GB/T1.1-2000 的规定对本标准的格式进行了修改；

——新增了术语和定义一章；

——对本标准的第 4 章技术要求中部分项目的技术指标进行了调整，同时新增了原料、净含量、游离碱度等项目；

——附录 A 调整为规范性附录，并对其内容进行了修改。

本标准由湖南省卫生厅提出。

本标准由湖南省卫生监督所归口。

本标准起草单位：湘潭市卫生监督所、湘潭市质量技术监督局、湘潭市疾病预防控制中心、湖南省食品质量监督检测所、湖南省槟榔食品行业协会。

腊八豆系民间流传的发酵性豆制品，其风味独特，为使这一传统食品发扬光大，首次制订全省统一的强制性质量标准。

本标准由湖南省质量技术监督局提出并发布。

本标准主要起草单位：湖南湘潭小霸王食品有限公司、湘潭胖哥槟榔加工厂、湘潭宾之榔食品有限公司、湘潭市皇爷槟榔食品有限公司、长沙友文食品有限公司、益阳市口味网槟榔有限公司。

本标准主要起草人：周雪梅、陈伟华、柳金矿、杨代明、刘自康、曾晓、肖学成、刘自伟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB43/079-1993；

——DB43/132-1999。

DB43/ 132-2004

食用槟榔

1 范围

本标准规定了腊八豆的定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输与贮存。

本标准适用于以槟榔干果为主要原料，经泡制、切片、点卤、干燥等主要工序加工制作而成的食用槟榔。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191-2000 包装贮运图示标志

GB1898-1996 食品添加剂 沉淀碳酸钙

GB2760 -1996 食品添加剂使用卫生标准

GB4578 -1984 食品添加剂 糖精钠

GB/T4789.2-2003 食品卫生微生物检验 菌落总数测定

GB/T4789.3-2003 食品卫生微生物检验 大肠菌群测定

GB/T4789.4-2003 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验
 GB/T4789.5-2003 食品卫生微生物检验 志贺氏菌检验
 GB/T4789.10-2003 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB/T4789.11-2003 食品卫生微生物检验 溶血性链球菌检验
 DB43/132-2004
 GB/T4789.15-2003 食品卫生微生物检验 霉菌和酵母菌计数
 GB/T2009.11-2003 食品中总砷和无机砷的测定
 GB/T5009.12-2003 食品中铅的测定
 GB/T5009.18-2003 食品中氟的测定
 GB/T5009.20-2003 食品中有机磷农药残留量的测定
 GB/T5009.22 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定
 GB/T5009.31-2003 食品中对羟基苯甲酸脂类的测定
 GB/T5009.121-2003 食品中脱氢乙酸的测定
 GB/T5009.140-2003 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
 GB5749 生活饮用水卫生标准
 GB6783-1994 食品添加剂 明胶
 GB7718 食品标签通用标准
 GB8850-1988 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酰
 GB8851-1988 食品添加剂 对羟基苯甲酸丙酰
 GB/T15691-1995 香辛料调味品通用技术条件
 QB1505-1992 食品香精
 QB/T2347-1997 麦芽糖饴(饴糖)
 QB2923-1998 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾(AK糖)
 NY/T487-2002 槟榔干果
 JJF1070-2000 定量包装商品净含量计量检验规则
 原国家技术监督局令(1995)第43号定量包装商品计量监督规定

3. 术语和定义

3.1 食用槟榔:以槟榔干果为主要原料,经泡制、切片、点卤、干燥等主要工序加工制作而成的槟榔。

3.2 槟榔加工用冷水:在食用槟榔加工过程中,以饴糖、石灰为主要原料,辅以甜味剂、香精香料熬制而成的糊状物。

3.3 点卤:将槟榔加工用卤水添加到槟榔上的过程。

4 技术要求

4.1 原来要求

4.1.1 槟榔干果应符合 NY/T487-2002 的规定。

4.1.2 饴糖应符合 QB/T2347-1997 的规定。

DB43/132-2004

4.1.3 糖精钠应符合 GB4578-1984 的规定。

4.1.4 石灰应符合附录 A 的规定。

4.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 QB2393-1998 的规定。

4.1.6 对羟基苯甲酸乙酯(或对羟基苯甲酸丙酯)应符合 GB8850-1998(或 GB8815-1998)的规定。

4.1.7 明胶应符合 GB6783-1994 的规定。

4.1.8 香精(或香料)应符合 QB1505-1992(或 GB/T15691-1995)的规定。

4.1.9 加工食用槟榔用水应符合 GB5749-1985 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定：

表 1

项 目	要 求
外观	呈褐色、无霉变
香气	槟榔固有的所加香精香料的香气，无异味。
滋味与口感	甜度适当、有涩味，无苦味和异味。

4.3 净含量

应符合原国家技术监督局令（1995）第 43 号规定。

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定：

表 2

项 目	指 标
游离酸度（以 NaOH 计，mg/kg） ≤	8.0
总砷（以 As 计，mg/kg） ≤	0.5
铅（以 Pb 计，mg/kg） ≤	0.5
氟（以 F 计，mg/kg） ≤	100
乙酰磺胺酸钾（安塞蜜）（g/kg） ≤	4.0
脱氢乙酸（g/kg） ≤	0.3
对羟基苯甲酸乙酯（或对羟基苯甲酸丙酯）（以对羟基苯甲酸计） ≤	0.5 (单一或混合用总量)
其他食品添加剂	按 GB2760-1996 中陈皮、话梅类执行
有机磷农药残留量	不得检出
黄曲霉毒素 B1 ≤	5.0

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定：

DB43/ 132-2004

表 3

项 目	指 标
细菌总数（cfu/g） ≤	5000
大肠菌群（MPN/100g） ≤	30
致病菌 ^a	不得检出
霉菌计数（cfu/g） ≤	100

^a：致病菌是指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌。

5 检验方法

5.1 原料的检验

查验原料的合格明资料（如生产企业的食品添加剂生产许可证、质检报告），

或按相应标准进行检测。

5.2 感官要求的检验

5.4.1 游离碱度的检验

5.4.1.1 仪器与检测

a) 酸度计

b) 甘汞电极、玻璃电极

c) 磁力搅拌器

d) 盐酸标准溶液 (0.1mol/L)

5.4.1.2 分析步骤

准确称取样品三份 (各 2-5 片, 约 10G,) 分别放入 250ML 锥形瓶中, 加入约 100ML 蒸馏水, 放入 60℃ 的恒温水浴锅中振荡 60MIN, 取出冷却至室温, 过滤, 定容至 250ML, 准确吸取滤液 50ML, 在酸度计上用 0.1mol/L 盐酸标准溶液滴定至 PH7.0 即为终点, 同时做空白试验. 试验结果取三组数据的平均值.

5.4.3.1 计算

$$C \times (V_1 - V_2) \times 40$$

$$X = \frac{m \times 50 / 250}{m}$$

式中: X——样品中游离碱度 (以 NaOH 计), mg/g

V1 ——滴定样品时消耗盐酸标准溶液的体积, ml

V2 ——滴定空白时消耗盐酸标准溶液的体积, ml

C ——盐酸标准溶液的浓度 mol/L

m ——样品的质量, mg

40 ——盐酸标准溶液 $C=1.0000\text{mol/L}$ 相当的氢氧化钠的质量, mg

5.4.2 总砷的体验

DB43/ 132-2004

按 GB/T5009. 11-2003 第二法的规定执行。

5.4.3 铅的检验

?按 GB/T5009. 12-2003 第四法的规定执行。

5.4.4 氟的检验

按 GB/T5009. 18-2003 第三法的规定执行。

5.4.5 乙酰磺胺酸钾的检验

5.4.5.1 样品的处理

准确称取 2-5 片 (约 10G) 槟榔放入 250ML 的具塞锥形瓶中, 加入约 250ML 的蒸馏水 (液面浸没样品), 置于 100℃ 的恒温振荡水浴锅中, 振荡液中滴加盐酸 (1+1) 溶液将 PH 值调节至 5-6, 加入 5ML10.6 的亚铁氰化钾溶液, 摇匀, 在加入 5ML22% 乙酸锌溶液, 以沉淀蛋白质, 冷却加水定容, 摇匀, 过滤, 再按 GB/T5009. 140-2003 中 5.1.3 的规定进行。

本标准未标明的其他甜味剂和防腐剂测定的样品处理按此进行。

5.4.5.2 计算

X=

$$\frac{C \times V \times V_2 / V_1 \times 1000}{m}$$

式中:X—样品中乙酰磺胺酸钾的含量, g/kg

C --- 由标准曲线上查得进样液中乙酰磺胺酸钾的量, ug/ml

V --- 样品后提取液定容的体积, ml

DB43/ 132-2004

V1---- 用于离心提取液的体积, ml

V2---- 离心吸附后洗脱液的体积, ml

m----- 试样质量, g

5.4.6 脱氢乙酸的检验

按 GB/T5009. 121-2003 的规定执行.

5.4.7 对羟基苯甲酸乙酯（或对羟基苯甲酸丙酯）的检验

按 GB/T5009. 31-2003 的规定执行.

5.4.8 有机磷农药残留量的检验

按 GB/T5009. 20-2003 的规定执行.

5.4.9 黄曲霉毒素 B1 的检验

按 GB/T5009. 22-2003 的规定执行.

5.5 微生物指标的检验

DB43/ 132-2004

5.5.1 细菌总数的检验

按 GB/T4789. 2-2003 的规定执行.

5.5.2 大肠菌群的检验

按 GB/T4789. 3-2003 的规定执行.

5.5.3 致病菌的检验

按 GB/T4789. 4-5-2003、GB/T4789. 10-11-2003 的规定执行.

6 检验规则

6.1 组批

以同批原料同一班次生产的同品种规格的产品为一批。

6.2 抽样

每批随机抽样 40 小袋以上, 样品总量不少于 500g.

6.3 出厂检验

6.3.1 每批应经厂质检部门检验合格后方可出厂, 并附产品检验合格证.

6.3.2 出厂检验项目: 感官要求、净含量、游离酸度、细菌总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时也必须进行;

1) 更改主要原料、配方、工艺时;

2) 国家质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目: 本标准规定的全部项目。

6.5 判定原则

6.5.1 出厂检验或型式检验中有一项不合格时, 除微生物指标外其他指标可加倍抽样对不合格项复检, 以复检结果作为最终判定是否合格的依据。

6.5.2 型式检验项目全部符合要求，则判定该产品为合格品；型式检验项目不超过 2 项理化指标不符合标准要求时，可加倍抽样对不合格产品进行抽样复检，复检合格，则判定该产品为合格产品，复检后仍有一项不符合标准要求时，判定该批产品为不合格产品，超过 2 项理化指标不符合标准要求时，判定该批产品为不合格产品；微生物指标一项不合格，判定该批产品为不合格。

7 包装、标志、运输与储存

7.1 标志

产品标签应符合 GB7718 的规定，必须标明：产品名称、生产厂名、厂址、净含量、配料、生产日期、保质期、执行标准；外包装上的图示标志应符合 GB/191-2000 的规定。

7.2 包装

包装材料必须使用食品包装用的包装材料，同时应符合相应的卫生标准的要求。

DB43/ 132-2004

7.3 运输

运输要求应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装运输，不得曝晒、雨淋。

7.4 贮藏

产品应贮存在通风、干燥，阴凉处，具有防潮措施；产品堆放应离地隔墙 10cm 以上；不得与有毒有害有异味的其它货物混存。保质期不低于 2 个月。

DB43/ 132-2004

附附录 A

(规范性附录)

食用槟榔加工用石灰

食用槟榔加工用石灰应符合表 1 的规定。

表 A.1

项目	指标	试验方法
色泽	白色	目测
氧化钙含量(以 CaO 计, %) \geq	95	按 GB1898-1996 中 4.2.1 执行(计算式中 0.1001 换成 0.056)
干燥失重(%) \leq	1.0	按 GB1898-1996 中 4.9 执行
重金属(以 Pb 计, %) \leq	0.003	按 GB1898-1996 中 4.5 执行
砷(以 As 计, %) \leq	0.004	按 GB1898-1996 中 4.8 执行
氟(以 F 计, mg/kg) \leq	200	样品先调到中性后按 GB/T5009.18-2003 执行