

重庆市卫生健康委员会

重庆市卫生健康委员会 关于公开征求怪味胡豆等7项食品安全 地方标准意见的通知

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例有关规定，市卫生健康委经征集立项建议、专家立项论证、审查和复审，组织修订了《食品安全地方标准 保鲜花椒》(DBS 50/ 003—2023)、《食品安全地方标准 麻花》(DBS 50/ 012—2023)、《食品安全地方标准 江津米花糖》(DBS 50/ 018—2023)、《食品安全地方标准 江津芝麻杆》(DBS 50/ 019—2023)、《食品安全地方标准 合川桃片》(DBS 50/ 023—2023)、《食品安全地方标准 香辛料油》(DBS 50/ 024—2023)、《食品安全地方标准 怪味胡豆》(DBS 50/ 026—2023)等7项食品安全地方标准(见附件1-7)，现向社会公开征求意见，各机关团体、行业协会、企事业单位和个人均可提出意见。请将修改意见填写征求意见表(见附件8)，于2023年7月30日前反馈至地方标准审评委员会秘书处。逾期未反馈，视为无意见。

(联系人及联系方式：市疾控中心食品营养所邹钦培，02368811679 电子邮箱：cqcdc_food@163.com)

- 附件：1.《食品安全地方标准 保鲜花椒》（DBS 50/ 003—2023）
- 2.《食品安全地方标准 麻花》（DBS 50/ 012—2023）
- 3.《食品安全地方标准 江津米花糖》（DBS 50/ 018—2023）
- 4.《食品安全地方标准 江津芝麻杆》（DBS 50/ 019—2023）
- 5.《食品安全地方标准 合川桃片》（DBS 50/ 023—2023）
- 6.《食品安全地方标准 香辛料油》（DBS 50/ 024—2023）
- 7.《食品安全地方标准 怪味胡豆》（DBS 50/ 026—2023）
8. 重庆市食品安全地方标准征求意见表



DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 003—2023
代替 DBS50/ 003—2014

食品安全地方标准 保鲜花椒

(征求意见稿)

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。

本文件代替并废止DBS50/ 003—2014《食品安全地方标准 保鲜花椒》。与DBS50/ 003—2014相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了感官要求；
- 取消了理化指标；
- 增加了食品经营过程要求。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：邓美林、马淑君、刘美艳、康峻菡、付滔、陈小鸿、唐敏、彭爽、胡霞、冉静、李佳、邓桂香、翁盈秋、屠大伟。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- DBS50/ 003—2011；
- DBS50/ 003—2014。

食品安全地方标准

保鲜花椒

1 范围

本文件适用于以鲜花椒为原料，经清理、灭酶、真空包装、冷冻或速冻等工艺制成后再经速冻的预包装保鲜花椒。

2 技术要求

2.1 原料要求

鲜花椒应鲜绿色或黄绿色，无霉粒、腐烂粒，具有鲜花椒固有的滋味和气味、无异味，无外来杂质。

2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽和外观	鲜绿色或黄绿色，颗粒饱满、无霉粒、腐烂粒	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有鲜花椒固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无粗枝大叶，允许有少量细枝叶和细蒂柄，无正常视力可见的其他外来杂质	

2.3 污染物限量

应符合GB 2762中对香辛料类的规定。

2.4 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

2.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 其它

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

ICS 67.060

CCS X 11

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 012—2023

代替 DBS50/ 012—2014

食品安全地方标准 麻花

(征求意见稿)

重庆市卫生健康委员会 发布

2023 -XX - XX 发布

2023- XX -XX 实施

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。

本文件代替并废止DBS50/ 012—2014《麻花》。与DBS50/ 012—2014相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了适用范围；
- 修改了感官要求；
- 修改了酸价、过氧化值指标检测方法；
- 取消了羰基价指标；
- 修改了微生物限量；
- 增加了食品经营过程要求。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：杨小冬、秦华、陈昌银、邓美林、刘美艳、康峻菡、付滔、陈小鸿、唐敏、彭爽、胡霞、江登珍、翁盈秋、屠大伟。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- DBS50/ 012—2013；
- DBS50/ 012—2014。

食品安全地方标准

麻花

1 范围

本文件适用于以小麦粉、食用植物油和（或）食用动物油脂为原料，添加或不添加其它辅料，经和面、成型、油炸、裹衣或不裹衣、包装等工艺制成的预包装麻花。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉:应符合GB/T 1355的规定。
 2.1.2 食用植物油: 应符合GB 2716的规定。
 2.1.3 食用动物油: 应符合GB 10146的规定。
 2.1.4 其它原辅料: 应符合相应标准要求 and 有关规定。

2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有本品应有颜色	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态	呈铰链状，形态规则，完整	
组织	组织酥脆	
滋味与气味	具有本品固有的滋味与气味，无酸败，油哈等异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 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
水分/ (g/100g) ≤	8	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）/ (KOH) /(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

2.4 污染物限量

应符合GB 2762中对焙烤食品的规定。

2.5 微生物指标

2.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中对粮食制品的规定。

2.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	100				GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

2.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

2.7 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

2.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 其它

预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

ICS 67.060
CCS X 11

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 018—2023
代替 DBS50/ 018—2014

食品安全地方标准 江津米花糖

(征求意见稿)

重庆市卫生健康委员会 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。

本文件代替并废止DBS50/ 018—2014《食品安全地方标准 江津米花糖》。与DBS50/ 018—2014相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了适用范围；
- 修改了感官要求；
- 修改了酸价、过氧化值的检验方法；
- 修改了微生物限量；
- 取消了真菌毒素限量；
- 增加了经营过程要求。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：姜尚明、刘安梨、邓美林、刘美艳、康峻菡、付滔、陈小鸿、彭爽、胡霞、翁盈秋、屠大伟。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- DB50/ 257—2007；
- DBS50/ 018—2014。

食品安全地方标准

江津米花糖

1 范围

本文件适用于以糯米、食用动物油脂和（或）食用植物油、甜味料为原料，添加或不添加花生、芝麻等其他辅料，经蒸米、阴干、油酥、拌料、成型、包装等工艺制成的预包装米花糖。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.6 其他辅料：应符合相应标准要求和有关规定。

2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态	具有产品应有的形态	
滋味与口感	酥脆化渣，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 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
水分/ (g/100g)	≤ 7	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）/ (KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

2.4 污染物限量

应符合GB 2762中对焙烤食品的规定。

2.5 微生物指标

2.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中对粮食制品的规定。

2.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

2.7 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

2.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 其它

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

ICS 67.180.10
CCS X 33

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 019—2023
代替 DBS50/ 019—2014

食品安全地方标准 江津芝麻杆

(征求意见稿)

重庆市卫生健康委员会 发布

2023 -XX - XX 发布

2023- XX -XX 实施

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。

本文件代替并废止DBS50/ 019—2014《食品安全地方标准 江津芝麻杆》。与DBS50/ 019—2014相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了适用范围；
- 修改了感官要求；
- 修改了微生物限量；
- 增加了经营过程要求。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：陈小鸿、唐储业、邓美林、刘美艳、康峻菡、江登珍、付滔、彭爽、胡霞、冉静、翁盈秋、屠大伟。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- DB50/ 258—2007；
- DBS50/ 019—2014。

食品安全地方标准

江津芝麻杆

1 范围

本文件适用于以麦芽糖、芝麻为原料，添加或不添加其它辅料，经熬制、冷却、拉白、抽条、上麻、包装等工艺制成的预包装芝麻杆。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
 2.1.2 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
 2.1.3 其它原辅料：应符合相应标准要求和有关规定。

2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态	圆柱形，内为空心，无明显变形和粘连现象	
组织	有脆性，剖面呈蜂窝状微细小孔	
滋味与气味	甜脆爽口，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 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
水分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3

2.4 污染物限量

应符合GB 2762中对糖果的规定。

2.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

2.7 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

2.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 其它

预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

ICS 67.060
CCS X 28

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 023—2023
代替 DBS50/ 023—2014

食品安全地方标准 合川桃片

(征求意见稿)

重庆市卫生健康委员会 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。

本文件代替并废止DBS50/ 023—2014《食品安全地方标准 合川桃片》。与DBS50/ 023—2014相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了适用范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了酸价、过氧化值的检测方法；
- 修改了微生物限量；
- 增加了食品经营过程要求。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：邓美林、石成林、邹正勤、田伟、宋东生、荆世勇、陈永刚、唐祖元、何志华、曾庆国、余晓华、李绍国、周南俊、刘吉成、李念、王美伦、王强、屠大伟。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- DB50/ 303—2008；
- DBS50/ 023—2014。

食品安全地方标准

合川桃片

1 范围

本标准适用于预包装合川桃片。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

2.1

合川桃片(脆片)

指以糯米、甜味料、核桃仁、食用植物油和（或）食用动物油为原料，适量添加食用盐，添加或不添加其它辅料，经炒制或膨化、搅拌、拌粉、炖糕、蒸制、切片、烘焙等工艺制成的预包装合川桃片。

2.2

合川桃片(软片)

指以糯米、甜味料、核桃仁、食用植物油和（或）食用动物油为原料，添加或不添加其它辅料，经炒制或膨化、搅拌、拌粉、炖糕、蒸制、切片等工艺制成的预包装合川桃片。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.5 其它原辅料：应符合相应标准要求 and 有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标		检验方法
	合川桃片(脆片)	合川桃片(软片)	
色泽	具有产品应有的正常色泽		将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态	酥脆爽口,咸甜适中,回味纯正清香,无异味	甜度适中,回味纯正清香,绵软离片,无异味	
滋味与口感	酥脆化渣,无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

3.3 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
	合川桃片(脆片)	合川桃片(软片)	
水分/(g/100g) ≤	8.0	15.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25		GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合GB 2762中对焙烤食品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中对其他熟制坚果及籽类的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中对粮食制品的规定。

3.6.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 其它

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 024—2023
代替 DBS50/ 024—2015

食品安全地方标准 香辛料油

(征求意见稿)

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。

本文件代替并废止DBS50/ 024—2015《食品安全地方标准 香辛料油》。与DBS50/ 024—2015相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了适用范围；
- 修改了酸价、过氧化值的检验方法；
- 删除了浸出油溶剂残留指标；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：王斌、李杰、苟中军、邓美林、马淑君、刘美艳、康峻菡、付滔、陈小鸿、彭爽、胡霞、翁盈秋、屠大伟。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- DB50/ 024—2015。

食品安全地方标准

香辛料油

1 范围

本文件适用于以单一香辛料、食用植物油为原料，经预处理、浸提或压榨、调配、灌装等工艺加工而成的预包装香辛料油。

本文件不适用于使用食用香精香料、两种及两种以上的香辛料和食用植物油加工而成的产品。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。

2.1.2 其它原辅料：应符合相应标准要求 and 有关规定。

2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽	GB/T 5525
透明度	透明或半透明	
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 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
酸价（以脂肪计）/（KOH）/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227

2.4 污染物限量

应符合GB 2762中对调味品的规定。

2.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

2.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

2.7 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

2.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 其它

预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

ICS 67.060
CCS X 11

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 026—2023
代替 DBS50/ 026—2016

食品安全地方标准 怪味胡豆

(征求意见稿)

重庆市卫生健康委员会 发布

2023 -XX - XX 发布

2023- XX -XX 实施

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。

本文件代替并废止DBS50/ 026—2016《食品安全地方标准 怪味胡豆》。与DBS50/ 026—2016相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了标准发布单位；
- 修改了适用范围；
- 修改了酸价、过氧化值的检验方法；
- 取消了羰基价指标；
- 取消了菌落总数指标；
- 修改了微生物限量；
- 增加了真菌毒素限量要求；
- 增加了农药最高残留限量要求；
- 增加了食品营养强化剂要求。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：刘美艳、邓美林、康峻菡、李青青、付滔、陈小鸿、张巨凤、彭爽、胡霞、翁盈秋、屠大伟、吕定。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- DB50/ 292—2008；
- DBS50/ 026—2016。

食品安全地方标准

怪味胡豆

1 范围

本文件适用于以胡豆（蚕豆）、甜味料、食用植物油等为原料，添加或不添加其它辅料，经浸泡、油炸、裹衣、包装等工序加工而成的即食性制品。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 胡豆（蚕豆）：应符合 GB/T 10459 的规定。
 2.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
 2.1.3 其它原辅料：应符合相应标准要求 and 有关规定。

2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具产品应有色泽	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态	颗粒状或瓣状	
滋味与气味	具有麻、辣、甜、咸等滋味，口感酥脆，有胡豆（蚕豆）香味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 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
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） <	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） <	0.25	GB 5009.227

2.4 污染物限量

应符合GB 2762对坚果及籽类的规定。

2.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761对坚果及籽类的规定。

2.6 微生物指标

2.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 对坚果与籽类食品的规定。

2.6.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

2.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

2.9 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

2.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3 其它

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

附件 8

重庆市食品安全地方标准征求意见表

时间	单位/个人	地标名称	反馈意见