

DBS54

西藏自治区食品安全地方标准

DBS54/2002—2025

代替DB S54/2002-2017

食品安全地方标准 糌粑

2025-10-10 发布

2026-04-10 实施

西藏自治区卫生健康委员会 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

4 技术要求..... 2

5 检验方法..... 3

6 检验规则..... 5

7 标志、包装、运输、贮存..... 6

前 言

本文件代替DBS54/2002-2017《食品安全地方标准 糌粑》。除编辑性修改外，与DBS54/2002-2017相比主要变化如下：

- 修改了4.1.1原料要求；
- 修改了4.7微生物指标；
- 修改了生物毒素限量要求；
- 修改了农药残留残留限量要求；
- 修改了污染物限量要求；
- 修改了6检验规则；
- 删除了4.8食品添加剂和食品营养强化剂；
- 按照GB/T20001要求，规范和调整条目。

本文件自实施之日起，DBS54/2002-2017同时废止。

本文件于2005年首次发布，本次为第三次修订。

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。

本文件由西藏自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：西藏农牧科学院农业质量标准与检测研究所、农业农村部农产品质量检验检测中心（拉萨）、西藏自治区农畜产品质量安全检验检测中心。

本文件主要起草人：张唐伟、次顿、次仁德吉、杨小俊、李继荣、李颖、郝治华、蒲继锋、吴雪莲、张一帆、魏娜、代艳娜、达娃卓玛、黄鹏程、刘海金

食品安全地方标准 糍 粑

1 范围

本文件规定了糍粑产品的术语定义、技术要求、检测方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本文件适用于糍粑的生产和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装贮运图示标志	
GB/T 11760	青稞	
GB/T 2828.1	计数抽样检验程序	第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB/T 5009.10	植物类食品中粗纤维的测定	
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定	
GB/T 5508	粮油检验	粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验	粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮油检验	粮食、油料脂肪酸值测定
GB/T 20770	粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定	液相色谱-串联质谱法
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则

SN 0139 出口粮谷中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糍粑

将青稞、豌豆等为原料，经清洗、晾干（包括晒干、烘干）、炒制、磨粉等工艺而制成的其他方便食品。按习惯“糍粑”一词通常与原料名称一起使用，如豌豆糍粑、青稞糍粑、豌豆青稞混合糍粑等。

注：除产品标注豌豆糍粑、青稞豌豆混合糍粑等外，只标注糍粑默认为青稞糍粑。

4 技术要求

4.1 原料及加工过程要求

4.1.1 原料要求

- 4.1.1.1 青稞卫生应符合 GB/T 11760 的规定；
- 4.1.1.2 原料质量应符合相应标准或国家相关规定要求；
- 4.1.1.3 加工用水应符合 GB 5749 规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要求
色泽	应具有本产品应有的色泽。
气味	具有独特的香味，无霉味、无异味。
滋味	口感香甜，无焦味、无生味、无苦味。
组织状态	粉末状，无结块，无霉斑，无肉眼可见外来杂质。
杂质	无正常实例范围内可见杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质，g/100g ≥	8.0
粗脂肪，g/100g ≥	1.0 ^a
粗纤维，% ≥	0.8 ^b
水分，g/100g ≤	9.0

项 目	指 标
灰分（以干物质计），g/100g ≤	2.5
脂肪酸值（以湿基计），mg（KOH）/100g ≤	80.0
含砂量，% ≤	0.08 ^c
磁性金属物，g/kg ≤	0.003 ^c
^a 注：蛋白质计算公式中氮换算为蛋白质的系数 F=6.25。 ^b 注：该指标只适用于青稞为单一原料的糌粑。 ^c 注：该指标适用于机械加工的糌粑，石磨加工糌粑可参考。	

4.4 污染物限量

应符合GB262的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

4.7 微生物指标

应符合表6的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^d 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴
大肠菌群，CFU/g	5	2	3	30
霉菌，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³
^d 采样方案及处理按照 GB4789.1 执行。				

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求检验

取适量试样置于洁净白瓷盘中，在光线充足条件下，观察状态、性状、色泽和杂质。闻其气味，尝其滋味。

5.2 理化指标检测

5.2.1 蛋白质

按照GB 5009.5规定执行。

5.2.2 粗脂肪

按照GB 5009.6规定执行。

5.2.3 粗纤维

按照GB/T 5009.10规定执行。

5.2.4 水分

按照GB 5009.3规定执行。

5.2.5 灰分

按照GB 5009.4规定执行。

5.2.6 脂肪酸值

按照GB/T 5510规定执行。

5.2.7 含砂量

按照GB/T 5508规定执行。

5.2.8 磁性金属物

按照GB/T 5509规定执行。

5.3 污染物检测

按照GB 2762规定执行。

5.4 真菌毒素检测

按照GB 2761规定执行。

5.5 农药残留量检测

按照GB2763规定执行。

5.6 微生物学检验

5.6.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

5.6.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

5.6.3 霉菌

按GB 4789.15的规定执行。

5.6.4 致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）

按GB 4789.10、GB 4789.4的规定执行。

5.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产原料、同一生产线生产的同品种且包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，依据组批量，按照GB/T 2828.1规定的方法取样。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前，应由生产厂质检部门按标准对感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验，合格后方可出厂销售。

6.5 型式检验

型式检验常年生产的每年进行一次，季节性或断续性生产的应在停产后恢复生产时检验一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验判定规则

出厂检验判定规则包括如下：

出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。

出厂检验项目如有一项（微生物指标除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。

微生物项目有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。

6.6.2 型式检验判定规则

型式检验判定规则包括如下：

- a) 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。
- b) 型式检验项目不超过3项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合标准，判为不合格品；超过3项不符合标准，不得复验，判为不合格品。
- c) 微生物项目有一项不符合标准，不得复检，判为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 包装及标签

包装及标签应符合GB 7718、GB 28050、GB/T 191规定。

包装容器、包装材料应采用符合相应的食品包装用卫生标准的材料，包装封口应严密、牢固、无破损。

7.2 贮存及运输

产品在通风干燥条件下贮藏，贮藏区无任何污染物；不得与有毒、有污染、有异味的货物混合放在同一仓库（室）内。贮藏、运输过程中严防雨水淋湿、强光暴晒，防止高温及有毒有害物质的污染。运输时必须具备防潮和遮盖设施，堆码或运输装卸时严防挂烂包装。
