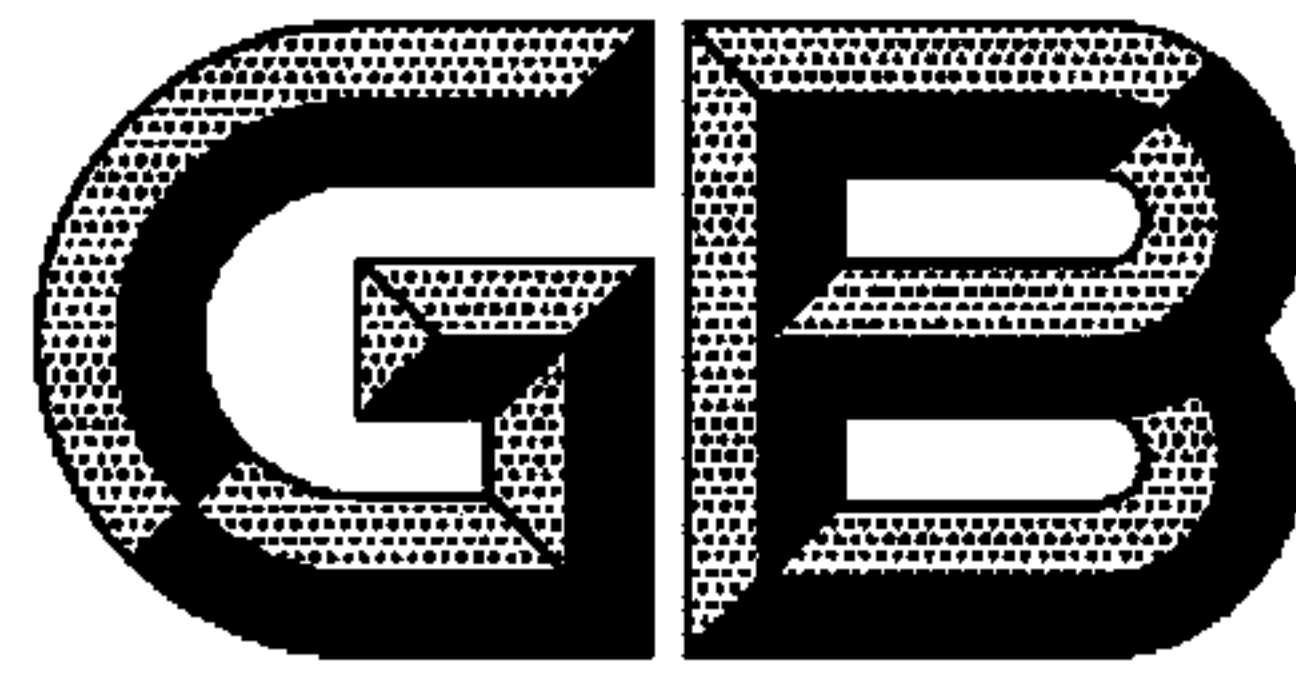


ICS 67.080
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 22556—2008

豆芽卫生标准

Hygienic standard for bean sprouts

2008-12-03 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的全部技术内容为强制性。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由中华人民共和国卫生部负责解释。

本标准起草单位：浙江省宁波市卫生监督所、浙江省宁波市疾病预防控制中心、浙江省宁波五龙潭蔬菜食品有限公司、浙江省疾病预防控制中心、中国农业大学、广东省深圳市卫生监督所、四川省成都市卫生执法监督支队、内蒙古自治区呼和浩特市卫生监督所、河南省郑州市卫生监督所。

本标准主要起草人：蒋经伟、李小平、陶礼明、金培刚、康玉凡、黄锦生、屠哲西、范成万、李新庆。

豆芽卫生标准

1 范围

本标准规定了豆芽的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输和检验方法。

本标准适用于以大豆或绿豆为原料,经生产加工而成的豆芽。

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)或修订版均不适用于本标准,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 1352 大豆

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10462 绿豆

3 指标要求

3.1 原料要求

大豆和绿豆应分别符合 GB 1352 和 GB/T 10462 的规定。

3.2 用水要求

应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应具有正常的外形与色泽及固有的豆香味。不得有异味,无打蔫或腐烂,无杂质。

3.4 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)/(g/kg)	≤ 0.02

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	不得检出

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求参见附录 A。

6 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存及运输

8.1 贮存

产品应存放在 2℃~8℃、清洁卫生的保鲜库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

产品应由专用保温厢式车运输。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 感官指标

取 100 g 样品置于清洁玻璃烧杯中,在自然光线下用目测、鼻嗅、品味的方法检验。

9.2 理化指标

9.2.1 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.2.2 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

9.3 微生物指标

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定的方法检验。

附 录 A
(资料性附录)
豆芽生产加工卫生导则

- A.1 为规范豆芽生产工艺、保证消费者身体健康,根据《中华人民共和国食品卫生法》等有关规定制定本导则。
- A.2 提倡和推行工厂化、规模化生产加工方式。
- A.3 生产豆芽的豆种应采用合适的方法进行消毒;生产车间在每批次生产前期应作通风换气,可用紫外线灯消毒;培育容器在每批次使用前,可用含氯消毒液消毒。
- A.4 生产单位应设置卫生管理机构并配备人员,建立安全生产和卫生管理制度,实施规范化管理。
-