

ICS 67.120.30
X 20
备案号: 34652-2012

DB44

广东省地方标准

DB44/T 396—2012
代替 DB44/T 396—2006

海水珍珠层粉

Seawater Nacre Powder

2012-06-04 发布

2012-09-15 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 的规定，对 DB44/T 396—2006 《海水珍珠层粉》进行修订。

本标准与 DB44/T 396—2006 相比，主要变化如下：

——适用范围根据用途分为食用级和非食用级（化妆品级）；

——对原料要求，增加了“用于生产食用级海水珍珠层粉的珍珠母贝贝龄在1龄以下。采用机械磨削的方式除去贝壳角质层和棱柱层。”方面的内容；

——安全指标补充对食用级海水珍珠层粉的内容；

——标志要求改为：标志按GB 7718和国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号的规定执行。在包装物上的显眼位置标示原料是海水珍珠母贝壳的珍珠层或者海水珍珠珍珠层。并注明为食用级或者非食用级（化妆品级）。

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由广东省水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：广东海洋大学。

本标准主要起草人：童银洪、邓陈茂、谢绍河、符韶、梁飞龙、廖建萌、黄海立、尹国荣。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB44/T 396—2006。

海水珍珠层粉

1 范围

本标准规定了海水珍珠层粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以海水珍珠母贝壳珍珠层和海水珍珠珍珠层为原料加工而成的海水珍珠层粉。根据用途分为食用级和非食用级（化妆品级）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 19281 碳酸钙分析方法
- JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3016-2004 水产品抽样方法
- 国家质量监督检验检疫总局[2005] 第75号 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局[2009] 第123号 食品标识管理规定

3 分级

根据用途分为食用级和非食用级（化妆品级）。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料

原料来自官方机构许可捕捞或养殖的海域，经清洗后干净无杂质。用于生产食用级海水珍珠层粉的珍珠母贝壳龄在1龄以下。采用机械磨削的方式除去贝壳角质层和棱柱层。

4.1.2 生产条件

厂区环境、厂房设施、卫生设施应符合 GB 14881 的规定。

4.2 感观要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观	无明显杂质及黑点
色泽	灰白或白色
气味	具有海水珍珠层粉固有的气味，无异味

4.3 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项 目	要 求
普通粉（通过孔径为0.120 mm标准筛）粒度，% 超微细粉（通过孔径为0.012 mm标准筛）粒度，%	≥95
碳酸钙，%	≥90
水分，%	≤1
蛋白质，%	≥1
锰，mg/kg	≤100

4.4 安全指标

安全指标见表3。

表3 安全指标

项 目	要 求	
	食用级	非食用级（化妆品级）
铅，mg/kg	≤0.5	≤2.0
无机砷，mg/kg	≤0.3	≤1.0
菌落总数，CFU/g	≤1 000	≤1 000
霉菌，CFU/g	≤25	≤25
酵母，CFU/g	≤25	≤25
大肠菌群，MPN/100g	≤30	≤40
沙门氏菌，CFU/g	不得检出	不得检出
金黄色葡萄球菌，CFU/g	不得检出	不得检出

4.5 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 外观和色泽

取试样于白色衬物上，在室温和非阳光直射下目测观察。

5.1.2 气味

取试样用嗅觉进行鉴别。

5.2 理化指标

5.2.1 粒度的测定

5.2.1.1 操作方法

称取粉体约5 g，普通粉置于孔径为0.120 mm的标准筛内（超微细粉置于孔径为0.0120 mm的标准筛内），用软毛刷刷落粉体，称取筛出物质量。

5.2.1.2 计算

粒度的数值以%表示，按公式（1）计算。

$$\text{粒度}(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m ——试样的质量，单位为克（g）；

m_1 ——筛出物的质量，单位为克（g）。

5.2.2 碳酸钙的测定

称取1 g样品，准确至0.0001 g，按 GB/T 19281 规定的方法测定。

5.2.3 水分的测定

称取2 g样品，准确至0.0001 g，按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.4 蛋白质的测定

称取1 g样品，准确至0.0001 g，按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.5 锰的测定

称取1 g样品，准确至0.0001 g，按 GB/T 5009.90 规定的方法测定。

5.3 安全指标

5.3.1 铅的测定

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3.2 无机砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.3.3 菌落总数检验

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.4 霉菌和酵母检验

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.5 大肠菌群检验

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

5.3.6 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.7 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5.4 净含量偏差检验

按 JJF 1070-2005 中的 6.1.1 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天或同一班组生产的产品为一批，按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016 规定执行。每批产品随机抽取至少五个最小包装用于检验。

6.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、理化指标、净含量偏差、菌落总数和大肠菌群。检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期（6个月以上）停产，恢复生产时；
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 食品安全或质量技术监督机构提出进行型式检验要求时；

- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 正常生产时, 每年至少一次的周期性检验。

6.3 判定规则

6.3.1 感官检验结果的合格判定按 SC/T 3016-2004 附录 A 或附录 B 规定执行。

6.3.2 理化指标中的检验结果中有二项及二项以上指标不合格, 则判该批产品不合格; 检验结果中有一项指标不合格, 允许加倍抽样将此项指标复检一次, 按复检结果判定该批产品是否合格。

6.3.3 检验净含量偏差时, 全部被测样品(最小包装件)的平均净含量不应低于标示量, 否则判该批为不合格。

6.3.4 安全指标的检验结果中有一项指标不合格, 则判该批产品不合格, 不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

标志按 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号的规定执行。在包装物上的显眼位置标示原料是海水珍珠母贝壳的珍珠层或者海水珍珠珍珠层。并注明为食用级或者非食用级(化妆品级)。

7.2 包装

包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固, 并符合国家食品包装材料卫生标准。

7.3 运输

运输工具必须清洁卫生, 不宜与有害物质混运。应轻装轻卸, 按箱子图示标志堆放。避免震动、撞击和日晒雨淋。

7.4 贮存

应贮存在通风干燥仓库内。贮存时应距地面至少 20 cm, 距内墙至少 50 cm, 中间应留有通道。不与有毒、发霉、发潮、腐蚀性物品一起堆放。