

DBS12

天津市地方标准

DBS 12/001—2014

食品安全地方标准
工业化豆芽生产卫生规范

2014-07-15 发布

2014-09-15 实施

天津市卫生局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由天津市卫生局提出并归口。

本标准起草单位：天津市卫生监督所。

本标准主要起草人：常征、张兵、杨艳蓉、刘世献、崔春明、孙翠环、金正涛、高莹。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

工业化豆芽生产卫生规范

1 范围

本标准规定了以绿豆或大豆为原料，工业化豆芽生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和和管理准则。

本标准适用于以绿豆或大豆为原料，工业化豆芽的生产。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

| | | |
|----------|-----------|-------------|
| GB 2760 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准 |
| 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 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 22556 | 豆芽卫生标准 | |

3 术语和定义

3.1 工业化豆芽

以筛选后的绿豆、大豆为原料豆，经洗豆、杀菌、浸泡、机械控温培育、机械清洗、预冷、包装等工序生产的豆芽。工业化豆芽生产企业的每批次豆芽产量不小于50吨，每吨豆芽的生产场所使用面积应不少于50平方米，总使用面积应不少于2500平方米。

3.2 杀菌

用规定温度的热水短时间烫豆或以其它方式对原料豆进行杀菌的过程。

3.3 清洗筛选