

# 团 体 标 准

T/LZLSF 003—2022  
代替T/LZLSF 003—2021

## 地理标志证明商标 柳州螺蛳粉

Geographical indication trademark—Liuzhou Luosifen

2022 - 04 - 20 发布

2022 - 05 - 20 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T/LZLSF 003—2021《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》，与T/LZLSF 003—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了封面；
- 更改了规范性引用文件（见2，2021年版的2）；
- 更改了术语和定义（见3，2021年版的3）；
- 更改了“螺蛳或螺蛳肉”的要求（见5.2，2021年版的5.2）；
- 增加了“酸笋”、“酸豆角”的原辅料要求（见5.10、5.11）；
- 更改了加工工艺要求（见6，2021年版的6）；
- 更改了柳州螺蛳粉的感官要求（见7.1，2021年版的7.1）；
- 增加了“干制米粉包”的特征指标（见7.4.1）；
- 更改了“食用方法”的表述（见11，2021年版的11）；
- 更改了感官要求的检验方法（见12.1，2021年版的12.1）；
- 增加了“淀粉含量”、“自然断条率”和“熟断条率”检验方法（见12.4、12.5、12.6）；
- 更改了检验规则（见13，2021年版的13）。

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。

本文件由柳州市螺蛳粉协会提出并归口。

本文件起草单位：柳州市螺蛳粉协会、柳州市标准技术和知识产权研究中心、柳州市质量检验检测研究中心、广西兴柳食品有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司、广西家柳食品科技有限公司、广西螺状元食品科技股份有限公司、广西全汇食品有限公司、广西黄氏真味食品科技有限责任公司、柳州市定记食品有限公司、广西口水哥食品科技有限公司、广西金味帅食品科技有限公司、柳州市华耀食品科技有限公司、柳州螺喜会食品有限公司、广西御品香科技有限公司、广西美吉食品科技有限责任公司、柳州市得华食品有限公司、柳州市旺童食品科技有限公司、广西柳螺香食品科技有限公司、广西沪桂食品集团有限公司、广西觉味之城餐饮管理有限公司、广西昊昌生物科技有限公司、广西善元食品有限公司、柳州市金亿达食品加工有限公司、广西臻冠食品科技有限公司、柳州市泽均食品有限公司、柳州市辰顺食品有限公司、广西螺大大科技食品有限公司、柳州市三轩食品有限公司、柳州市良厚食品科技有限责任公司、柳州市国祥食品有限公司、广西壹味天呈食品科技有限公司、广西川香坊食品有限公司、柳州市乐哈哈食品科技有限公司、广西中柳食品科技有限公司、柳州市螺神餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：唐机文、覃红柳、刘兴、刘永逸、何彬斌、林华、欧智园、李夤、秦庆芳、徐超莲、李何剑、黄嘉鹏、韦红梅、许蓉蓉、武源、李丽、郭泽霖、陈荣珍、王裕雅、廖钧、何畅、苏淑彦、秦柳馨、吴颖、农真真、曾箴、黄永明、莫婉华。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- T/LZLSF 003—2021。



# 地理标志证明商标 柳州螺蛳粉

## 1 范围

本文件规定了地理标志证明商标柳州螺蛳粉的术语和定义、授权范围、原辅料要求、加工工艺要求、质量要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、食用方法、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于柳州市螺蛳粉协会审批授权的柳州螺蛳粉企业。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1532 花生
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- DBS 45/034 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉

国家知识产权局 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》  
柳州市螺蛳粉协会 《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

#### 3.2 地理标志证明商标 geographical indication trademark

地理标志是标示某商品来源于某地区，并且该商品的特定质量、信誉或其他特征，主要由该地区的自然因素或人文因素所决定的标志。经核准注册为证明商标的地理标志标识是地理标志证明商标。

#### 3.3

#### 3.4 柳州螺蛳粉 Liuzhou Luosifen

以干制米粉和螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料制成的，经煮制方可食用的柳州螺蛳粉（方便即食型柳州螺蛳粉执行其他相关标准）。

[来源:DBS 45/034—2018, 3.2]

#### 3.5

#### 3.6 干制米粉 dry rice noodle

以产自柳州的大米（或糙米）为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经相应工艺加工制成的干制米粉。

[来源:DBS 45/034—2018, 3.1, 有修改]

#### 3.7

#### 3.8 自然断条率 naturally broken ratio

长度不足平均长度 $\frac{2}{3}$ 的米粉的质量占样品总质量的百分比。

#### 3.9

#### 3.10 熟断条率 cooked broken ratio

米粉样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品总根数的百分比。

### 4 授权范围

柳州螺蛳粉地理标志证明商标授权范围限于经国家知识产权局商标局备案的《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》规定的范围，即柳州市行政区范围内的城中、柳北、柳南、鱼峰、柳江五城区及柳州市辖柳城、鹿寨、融安、融水、三江五县。

### 5 原辅料要求

#### 5.1 干制米粉

应符合DBS 45/051的规定。

#### 5.2 螺蛳或螺蛳肉

应符合GB 2733、GB 31650的规定。

#### 5.3 鲜笋

采摘长度0.70m内的大头甜笋（或麻竹笋）等品种，应质好、清洁、无变质、无虫蛀、无异味、无其他夹杂物，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 5.4 辣椒干、辣椒粉

应符合GB/T 30382、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.5 畜骨、禽骨

应经检验检疫合格，并应符合GB 2707、GB 31650的规定。不应使用非经合法渠道屠宰产生的畜骨、禽骨及非食源性原料。

#### 5.6 腐竹

应符合GB 2712的规定。

#### 5.7 花生

应符合GB/T 1532的规定。

#### 5.8 木耳

应符合GB 7096的规定。

#### 5.9 鲜豆角

应质好、清洁、无变质、无虫蛀、无异味、无其他夹杂物，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 5.10 酸笋

应符合GB 2714的规定。

#### 5.11 酸豆角

应符合GB 2714的规定。

#### 5.12 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 5.13 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 5.14 香辛料

应符合GB/T 15691及国家相关标准的规定。

#### 5.15 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.16 其他辅料

应符合国家有相关标准的规定。

准  
体  
准

FS  
LN

## 6 加工工艺要求

### 6.1 干制米粉

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经过清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、配料搅拌、挤压、熟化、成型、老化、冷却、洗粉、干燥等步骤加工制成。

### 6.2 汤料包

汤料采用带壳螺蛳、畜骨或禽骨、食用盐、食用植物油（或食用动物油脂），香辛料或调味料为原料，经加水熬制3 h以上、过滤（添加或不添加螺蛳肉）、包装等工艺加工制成。汤料主要原料质量配比应符合表1的规定。

表1 汤料主要原料质量配比

项 目		用 量
水, kg		100
带壳螺蛳, kg	≥	3
畜骨, kg	≥	2
禽骨, kg	≥	1

### 6.3 酸笋包

以酸笋（以大头甜笋或麻竹笋等品种食用竹笋为原料，经自然发酵制成）或外购具有生产许可证的企业生产的酸笋为主要原料，添加或不添加食用植物油、辣椒油或其他调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成。

### 6.4 酸豆角包

以酸豆角（以鲜豆角为原料，经自然发酵制成）或外购具有生产许可证的企业生产的酸豆角为主要原料，添加或不添加食用植物油、辣椒油或其他调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成。

### 6.5 辣椒油包

以辣椒干或辣椒粉、食用植物油为主要原料，添加或不添加调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成。

### 6.6 腐竹包

以腐竹、食用植物油为主要原料，经油炸、滤油、冷却、包装等工艺加工制成。

### 6.7 花生包

以花生仁、食用植物油为主要原料，经油炸或烘烤、冷却、包装等工艺加工制成。

### 6.8 木耳包

以木耳为主要原材料，添加或不添加调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成。

## 7 质量要求

## 7.1 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	
	干制米粉	配料
色泽	色泽与大米自然色基本一致，无霉斑	具有其应有的色泽
组织形态	圆柱条状形，基本均匀一致，表面平滑，无并条	具有其应有的组织形态
滋味与气味	具有米香味，无异臭、异味	具有产品特有的酸、辣、鲜风味
浸泡后状态	圆柱条状形，整体呈现乳白状	——
口感	煮熟后米粉有嚼劲，富有弹性，不粘牙，顺滑爽口，与配料组合具有酸、辣、鲜的风味	
杂质	无杂质	

## 7.2 理化指标

应符合DBS 45/034的要求。

## 7.3 微生物限量

应符合DBS 45/034的要求。

## 7.4 特征指标

### 7.4.1 干制米粉包

应符合表3的规定。

表 3 干制米粉包特征指标

项 目		指 标
淀粉含量，%	≥	65
自然断条率，%	≤	10
熟断条率，%	≤	10

### 7.4.2 汤料包

应符合表4的规定。

表 4 汤料包特征指标

项 目		指 标
氨基酸含量（以天冬氨酸、丙氨酸、甘氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸的总和计），mg/g	≥	1
谷氨酸含量，mg/g	≤	80
注：氨基酸含量中天冬氨酸、丙氨酸、甘氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸都应检出。		

### 7.4.3 酸笋包

应符合表5的规定。

表 5 酸笋包特征指标

项 目	指 标
总酸（以乳酸计），g/kg	≥ 6

## 8 食品添加剂

- 8.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。  
8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 10 其他

推荐汤料包内加入螺蛳肉，或螺蛳肉单独包装。

## 11 食用方法

应按照产品外包装上的食用方法煮制。

## 12 检验方法

### 12.1 感官要求

在良好的自然光线下，取适量样品置于搪瓷盘或其他器皿内，用目视法检查外观、色泽和杂质，用鼻嗅法检查气味。口感按照第11章的食用方法煮熟后观察、品尝。

### 12.2 理化指标

按DBS 45/034规定的方法测定。

### 12.3 微生物限量

按DBS 45/034规定的方法测定。

### 12.4 淀粉含量

按GB 5009.9规定的方法检验。

### 12.5 自然断条率

按附录A中A.1规定的方法检测。

### 12.6 熟断条率

按附录A中A.2规定的方法检测。

## 12.7 氨基酸含量

按GB 5009.124规定的方法测定。

## 12.8 总酸含量

按GB 12456规定的方法测定。

## 12.9 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 13 检验规则

### 13.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 13.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 13.3 出厂检验

13.3.1 每批产品应检验合格后方可出厂。

13.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、自然断条率、熟断条率、总酸、净含量。

### 13.4 型式检验

13.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

13.4.2 检验项目为本文件规定的全部项目。

### 13.5 判定规则

13.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

13.5.2 微生物检验不符合本文件要求时，判该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目检验结果有不符合本文件要求时，可按相关规定进行复检，若复检结果仍不符合本文件要求时，判该批产品不合格。

## 14 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

### 14.1 标志、标签

14.1.1 产品销售标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并应标示干制米粉的类型（干米粉、调制干米粉、糙米干米粉）、所配配料包名称及食用方法。地理标志专用标志应符合《地理标志专用标志使

用管理办法（试行）》、《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》。

14.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 14.2 包装

14.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封、防潮、防污染。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并应符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

14.2.2 净含量按国家有关规定执行。

#### 14.3 运输

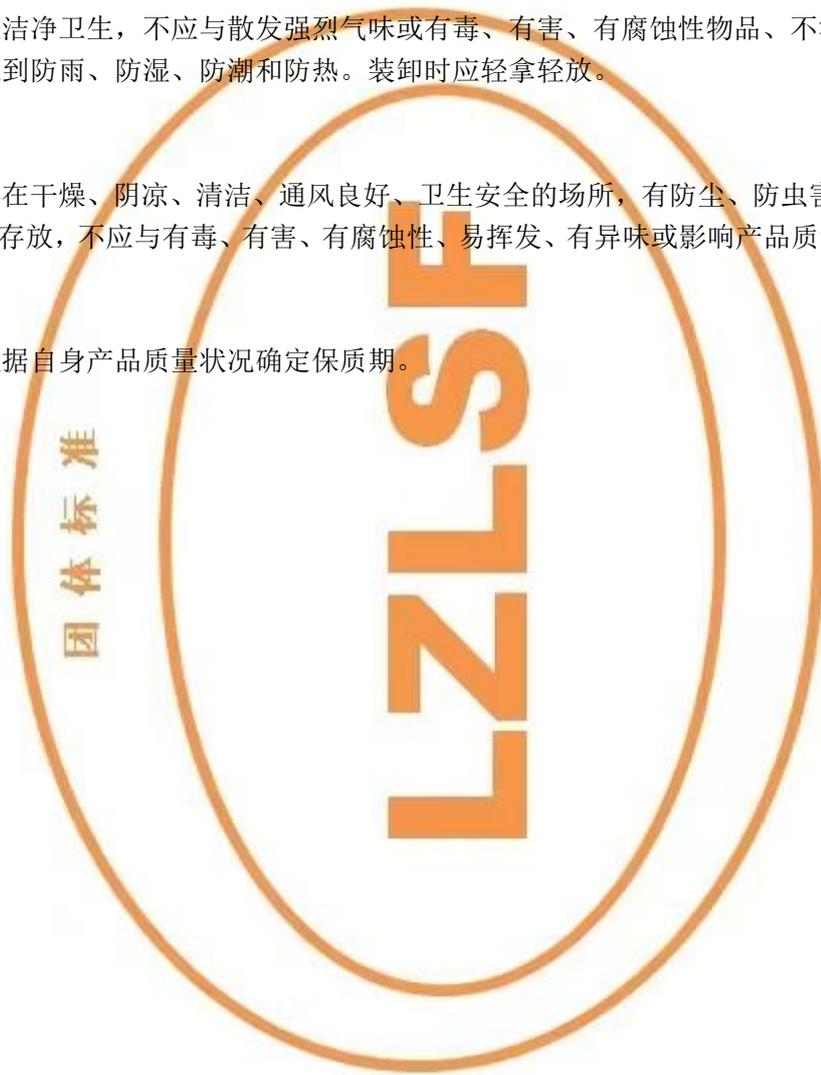
运输设备应洁净卫生，不应与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

#### 14.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防虫害、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

#### 14.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。



## 附录 A

## 附录 B (规范性)

## 附录 C 干制米粉断条率检测方法

## C.1 自然断条率

## C.1.1 仪器和设备

- C.1.1.1 天平：感量 0.01 g。  
 C.1.1.2 直尺：30 cm~40 cm。  
 C.1.1.3 无弹性的细线。

## C.1.2 检测步骤及结果计算

C.1.2.1 随机从独立包装的样品中抽取完整的 10 根干制米粉，分别测量其长度，得到平均长度值。笔直的米粉直接用直尺测其长度；有弯度的米粉可先取柔软无弹性的细线与整根米粉重合，截住细线与米粉重合的起、终点，用直尺测出细线的长度，即为待测米粉的长度。

C.1.2.2 取独立包装的干制米粉样品一袋称量，分别将长度不足平均长度 2/3 的断条挑出称量。

C.1.2.3 按公式 (A.1) 计算自然断条率。

$$Z = \frac{M_z}{M} \times 100 \quad \text{..... (A.1)}$$

式中：

$Z$ ——自然断条率，以质量分数计，%；

$M_z$ ——不足平均长度 2/3 的干制米粉质量，单位为克 (g)；

$M$ ——样品质量，单位为克 (g)。

计算结果保留小数点后 1 位。

## C.2 熟断条率

## C.2.1 仪器和设备

- C.2.1.1 天平：感量 0.01 g。  
 C.2.1.2 可调式电炉：1000 W~1500 W。  
 C.2.1.3 不锈钢锅或烧杯，1000 mL，可根据米粉长宽调整容器容量。  
 C.2.1.4 不锈钢盘。  
 C.2.1.5 筷子。  
 C.2.1.6 秒表。

## C.2.2 检测步骤及结果计算

C.2.2.1 取约 500 mL 水(除非另有说明,本文件所用水为符合 GB/T 6682 规定的三级水,下同)盛入烧杯或不锈钢锅,用可调式电炉加热至沸腾。称取 50 g 样品,放入沸水中,持续加热,保持水的微沸状态,用秒表开始计时。从 8 min 开始取样,然后每隔 30 s 取样一次,每次取一根,用筷子可轻易夹断且无硬芯时所记录的时间即为烹饪时间。

C.2.2.2 称取 50 g 完整的米粉样品,计样品总根数,放入盛有约 500 mL 沸水的烧杯或不锈钢锅中,用可调式电炉加热,保持水的微沸状态,达到 A.2.2.1 所测烹饪时间后用筷子将样品轻轻挑入不锈钢盘,计算完整的样品根数。

C.2.2.3 按公式(A.2)计算熟断条率。

$$S = \frac{n-n_1}{n} \times 100 \dots\dots\dots (A.2)$$

式中:

$S$ ——熟断条率,以%表示;

$n$ ——取样总根数;

$n_1$ ——煮熟后完整样品根数。

计算结果保留小数点后1位。

