

团 体 标 准

T/LZLSF 0010.2—2022

柳州螺蛳粉系列产品 第2部分：螺蛳煲

Series products of pre-packaged Liuzhou Luosifen—Part 2:
Liuzhou river snail made with pot

2022 - 04 - 20 发布

2022 - 05 - 20 实施

柳州市螺蛳粉协会 发布

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。

本文件是T/LZLSF 0010《柳州螺蛳粉系列产品》的第2部分。T/LZLSF 0010已经发布了以下部分：

- 第1部分：自热式方便螺蛳粉；
- 第2部分：螺蛳煲；
- 第3部分：螺蛳酱。

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。

本文件由广西壮族自治区柳州市卫生健康委员会提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口并宣贯。

本文件起草单位：广西科技大学、柳州市螺蛳粉协会、柳州工学院、柳州市质量检验检测研究中心、广电计量检测（南宁）有限公司、广西善元食品有限公司、广西兴柳食品有限公司、柳州市紫荆花食品有限公司、广西南粮食品科技集团有限责任公司。

本文件主要起草人：程昊、黄文艺、唐婷范、肖艳、田艳、熊建文、李艳松、宫辛玲、冯民贤、林华、卢锦永、陈铁英、李丽、唐机文、郑立浪、冯刚、罗树德、朱旭文、郭双、谭海波、彭耀勇。

团 体 标 准

LZLSF

柳州螺蛳粉系列产品 第2部分：螺蛳煲

1 范围

本文件界定了螺蛳煲的术语和定义，规定了原辅料、感官、理化指标、微生物含量、食品添加剂、生产加工过程的卫生、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期等内容的要求。

本文件适用于以螺蛳（或螺蛳肉）为主要原料，添加食用植物油（食用动物油脂）、酸笋、豆瓣酱、食用盐、酱油、白砂糖、味精、辣椒、紫苏、葱、生姜、蒜、香辛料中的部分或全部辅料，添加或不添加其他辅料，经过预处理、配料、炒制或烹制、冷却、包装（或分体包装）、杀菌等工艺加工制成的螺蛳煲。

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 317	白砂糖		
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 2717	食品安全国家标准	酱油	
GB 2718	食品安全国家标准	酿造酱	
GB 2720	食品安全国家标准	味精	
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 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 4789.7	食品安全国家标准	食品微生物学检验	副溶血性弧菌检验
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 5009.11	食品安全国家标准	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 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定	
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定	
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定	

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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GH/T 1194 大蒜
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺蛳煲 Liuzhou river snail made with pot

以螺蛳（或螺蛳肉）为主要原料，添加食用植物油（食用动物油脂）、酸笋、豆瓣酱、食用盐、酱油、白砂糖、味精、辣椒、葱、生姜、蒜、香辛料中的部分或全部辅料，添加或不添加其他辅料，经过预处理、配料、炒制或烹制、冷却、包装（或分体包装）、杀菌等工艺加工制成的预包装食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 螺蛳或螺蛳肉

应符合GB 2733的规定。

4.1.2 食用植物油（食用动物油脂）

食用植物油应符合GB 2716的规定；食用动物油脂应符合GB 10146的规定。

4.1.3 酸笋

应符合GB 2714的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.5 酿造酱

应符合GB 2718的规定。

4.1.6 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.7 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.8 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.9 辣椒干、辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.10 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

4.1.11 蒜

应符合GH/T 1194的规定。

4.1.12 葱

应符合NY/T 744的规定。

4.1.13 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.14 其它辅料

应符合国家相关标准的规定。

4.1.15 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品品种应有的色泽
组织形态	具有熟制后该产品品种应有的组织状态
气味和滋味	具有该产品品种应有的气味和滋味，无异味
杂质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 6.0
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.5
锡 ^b （以Sn计）/（mg/kg）	≤ 250
其他污染物限量	符合GB 2762的规定
^a 适用于添加食用植物油的产品。	
^b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—
副溶血性弧菌/（MPN/g）	5	1	10 ²	10 ³
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 20941的规定。

7 检验方法

7.1 感官

取经混合均匀的样品（约100 g），置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用正常视力观测色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，按产品标签标示的食用方法处理后再嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

7.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.6 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

7.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。



7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需逐批检验，检验合格方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、食盐、过氧化值、菌落总数。

8.2 型式检验

8.2.1 检验项目应包含本标准规定的所有项目。

8.2.2 每6个月应进行型式检验。

8.2.3 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

8.3 组批

以同一原料、同一班次的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.4 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和留样要求。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果符合本标准相应规定时，判定该批产品合格。

8.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 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，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不得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。

9.4 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、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、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。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

团体标准

LSNF