

ICS 67.020
CCS X 11

DB4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB4502/T 0007—2022

柳州螺蛳粉实体店生产制作规范

Production specification for physical store of Liuzhou Luosifen

2022 - 04 - 08 发布

2022 - 04 - 20 实施

柳州市市场监督管理局 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。

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这些专利的责任。

本文件由柳州市商务局提出、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、柳州市标准技术和知识产权研究中心、广西螺状元食品科技股份有限公司、广西南粮供应链有限公司。

本文件主要起草人：唐婷范、程昊、黄文艺、田艳、张文康、李何剑、唐机文、谭海波、赵嬉林、苏金丽、曾柳燕、全海燕、刘清石。

柳州螺蛳粉实体店生产制作规范

1 范围

本文件界定了柳州螺蛳粉实体店生产制作所涉及的术语和定义，规定了柳州螺蛳粉主辅原料、汤水制作等要求，给出了工艺流程及制作规程。

本文件适用于柳州螺蛳粉实体店的生产制作规范。

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 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- HJ/T 202 环境标志产品技术要求 一次性餐饮具
- JGJ 64 饮食场地设计规范

DB45/T 2468 预包装柳州螺蛳粉生产操作规范

DBS45/ 051 食品安全地方标准 干制米粉

3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳州螺蛳粉实体店 physical store of Liuzhou Luosifen

以经营柳州螺蛳粉为主，为消费者提供就餐服务的场所。

3.2

柳州螺蛳粉 Liuzhou Luosifen

以大米为主要原料，经浸磨、水蒸或浸蒸、压制等工序，制成条型米制品或经复水后的干米粉，利用烫、煮、拌、炒等烹饪方法，加入特制的螺蛳粉汤水和酸笋、酸豆角、腐竹、花生等多种配料，组合而成的柳州地方传统风味小吃。

3.3

螺蛳汤 soup of Luosifen

以水、螺蛳或螺蛳肉、畜骨或禽（禽骨）、食用盐、料酒、辣椒、香辛料、调味料等符合国家相关法规的可食用原料，经熬制而成的液态汤汁。

3.4

螺蛳粉配菜 side dishes of Luosifen

包括酸笋、酸豆角、木耳、油炸腐竹、油炸花生等配菜，经加工至可直接食用。此外还有时令新鲜蔬菜，经烫熟后作为配菜食用。

3.5

生产制作流程 production process

按一定的制作规程对原辅料进行预处理、加工（包括烹饪）等操作后，得到直接入口产品的整个工艺流程。

4 加工制作场所要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

5 设备与工具要求

应符合GB/T 23734、GB 14934、DB45/T 2468的规定。

6 饮食场地与餐具要求

应符合GB 14934、JGJ 64、HJ/T 202的规定。

7 清洗剂、洗涤剂

应符合GB 14930.1、GB 14930.2的相关规定。

8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 31654、GB 14881的规定。

9 原辅料要求

9.1 米粉

干制米粉应符合DBS45/ 051的规定。

9.2 螺蛳或螺蛳肉

应符合GB 2733的规定。

9.3 畜骨和禽（禽骨）

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

9.4 食用油

食用植物油或食用调和油应符合GB 2716的规定，食用动物油脂应符合GB 10146的规定。

9.5 香辛料

应符合GB/T 15691及国家相关标准的规定。

9.6 辣椒（整的或粉状）

应符合GB/T 30382的规定。

9.7 蔬菜和葱

成熟适度、色泽正、新鲜、洁净、无腐烂、畸形、异味、冻害、病虫害及机械伤等，并符合GB 2763的规定。

9.8 花生

应符合GB/T 1532的规定。

9.9 姜

应符合GB/T 30383的规定。

9.10 食用盐

应符合GB 2721的规定。

9.11 酸豆角、酸笋

应符合GB 2714的规定。

9.12 腐竹

应符合GB 2712的规定或油炸腐竹应符合GB 17401的规定。

9.13 酱油

应符合GB 2717的规定。

9.14 食醋

应符合GB 2719的规定。

9.15 料酒

应符合GB 2757的规定。

9.16 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

9.17 加工用水

应符合GB 5749的规定。

9.18 其他要求

所有原辅料应从正规渠道进货并建立台账，调味品应符合国家食品安全标准的有关规定。不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

10 螺蛳粉汤（卤）水生产制作

10.1 原料

螺蛳或冻螺蛳肉（不少于10%）、畜骨或禽（禽骨）（不少于10%）、食用油、食用盐、辣椒、料酒、香辛料、调味料、加工用水等。

10.2 工艺流程

原料预处理→熬煮→调味→出汤（卤）水。

10.3 工艺要求

10.3.1 原料预处理

10.3.1.1 畜骨或禽（禽骨）

用清水洗净后放入水锅中，边煮边除去浮沫，煮沸后捞起，过水清洗，备用。

10.3.1.2 螺蛳

10.3.1.2.1 清理

用清水清洗螺蛳表面杂质，挑出破碎螺蛳壳和死螺后，再用清水养殖，待吐沙完成后，筛选和清洗。如果选用冻螺肉，先用常压水解冻，宜带包装进行解冻，温度应不高于20℃，解冻后再进行挑选和清洗。

10.3.1.2.2 焯水

将上述清理后的螺蛳（或螺蛳肉）放入水锅中，边煮边除去浮沫，煮沸后将螺蛳捞起，过水清洗，备用。

10.3.1.2.3 炒制

在炒锅中倒入适量的食用油，待油温升高后，将适量的香辛料等，入锅翻炒出味，再加入螺蛳、酸笋等，翻炒收汁后，备用。

10.3.2 熬煮

将上述处理后畜骨、禽（禽骨）和螺蛳（肉）放入煮锅，并加入适量的清水、食用盐或其他辅料煮沸后转慢火熬煮不少于2 h，熬制时应保证锅中的物料受热均匀。

10.3.3 调味

根据风味需要，用食用盐、辣椒油、酱油、鸡粉（或鸡精）等调味料对熬煮好的汤（卤）料进行调味。

10.3.4 出汤（卤）水

大火烧开后螺蛳汤（卤）水保温备用。

11 螺蛳粉生产制作

11.1 原汤螺蛳粉制作

11.1.1 主料

复水后米粉约230 g/碗、螺蛳粉原汤约300 g/碗。

11.1.2 辅料

酸笋、酸豆角、腐竹、花生等和新鲜蔬菜等。各种辅料加工见附录A。

11.1.3 工艺流程

煮烫→装碗→调味→出品。

11.1.4 工艺要求

11.1.4.1 煮烫

清水烧开后（水温90℃以上）放入复水米粉煮制，以米粉不夹生、表面光滑柔软为宜，或按食客口味，把握煮制时间。期间可将摘好洗净的青菜也放入沸水中煮烫1 min左右。

11.1.4.2 装碗

将煮好的米粉和青菜一同捞出、滤水后装碗。

11.1.4.3 调味

加上已准备好的酸笋、酸豆角、木耳、花生、油炸腐竹、葱花等辅料，再浇上熬制好的螺蛳汤水，或再按食客口味需求适量添加辣椒油、酱油、蒜醋等调味料。

11.1.4.4 出品

搅拌均匀后，即可出品。

11.2 干捞螺蛳粉制作

11.2.1 主料

复水后米粉约230 g/碗、螺蛳卤水约30 g/碗。

11.2.2 辅料

酸笋、酸豆角、腐竹、花生等和（或）新鲜蔬菜等。各种辅料加工见附录A。

11.2.3 工艺流程

煮烫→装碗→调味→出品。

11.2.4 工艺要求

11.2.4.1 煮烫

清水烧开后（水温90℃以上）放入复水米粉煮制，以米粉不夹生、表面光滑柔软为宜，或按食客口味，把握煮制时间。期间可将摘好洗净的青菜也放入沸水中煮烫1 min左右。

11.2.4.2 装碗

将煮好的米粉和青菜一同捞出、滤水后装碗。

11.2.4.3 调味

加上已准备好的酸笋、酸豆角、木耳、花生、油炸腐竹、葱花等辅料，再浇上熬制好的螺蛳卤水，或再按食客口味需求适量添加辣椒油、酱油、蒜醋等调味料。

11.2.4.4 出品

搅拌均匀后，即可出品。

11.3 炒螺蛳粉制作

11.3.1 主料

复水后米粉约230 g/碗、螺蛳粉原汤约50 g/碗。

11.3.2 辅料

酸笋、酸豆角、腐竹、花生等和（或）新鲜蔬菜等。各种辅料加工见附录A。

11.3.3 工艺流程

炒制→调味→拌炒→出品。

11.3.4 工艺要求

11.3.4.1 炒制

炒锅放油加热，先放入螺蛳肉、酸笋、酸豆角、木耳等炒香。

11.3.4.2 调味

可再按食客口味需求适量添加辣椒油、酱油、蒜醋等调味料。

11.3.4.3 拌炒

将复水后米粉（可再适当加蔬菜）加入拌炒，以米粉不夹生、表面柔软为宜，或按食客口味，把握炒制时间。

11.3.4.4 出品

加入少量螺蛳粉原汤翻炒即可出品。

附录 A

(资料性)

酸笋、腐竹、花生、酸豆角等辅料加工工艺

米粉、酸笋、腐竹、花生、酸豆角等辅料的加工工艺要求见表A.1。

表A.1 酸笋、腐竹、花生、酸豆角等辅料加工工艺

序号	食材	加工工艺
1	腐竹	1、挑选优质短枝腐竹，将腐竹切块； 2、用食用植物油或调和油进行高温油炸。 注：油炸过的食用植物油或调和油不宜反复多次使用，应符合 GB 2716 的相关规定。
2	花生	1、拣选颗粒饱满均匀的花生仁； 2、用食用植物油或调和油高温油炸至金黄、酥脆。 注：冷油下锅；油炸过的食用植物油或调和油不宜反复多次使用，应符合 GB 2716 的相关规定。
3	酸笋	1、将酸笋洗净、切条； 2、干锅（不加油）加盐将酸笋炒干水后，调味、加辣椒油炒香，也可煮制。
4	辣椒油	1、根据需要按辣椒粉和油的比例制作辣椒油（推荐使用量：辣椒粉：油=1:10）； 2、将适量辣椒油加入熬制的螺蛳汤里。
5	木耳	木耳先用常温水浸泡 3h~8h 后，清洗，放入水锅中，边煮边除去浮沫，煮沸 2min~3min 后捞起，晾冷，切丝或块，加食用油、盐爆炒。
6	酸豆角	将酸豆角洗净、切丁、爆炒。
7	青菜	1、将青菜洗净，折断或不折； 2、在沸水中烫煮 1 min 左右，与熟制好的米粉一同捞出装碗。
8	葱	1、将葱洗净，切碎； 2、葱花长 2 mm 左右。

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范 国家市场监管总局（2018年第12号）
-