

ICS 67.040
CCS X 10

DB4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB4502/T 0008—2022

柳州螺蛳粉实体店出品规范

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、田艳、黄文艺、张文康、徐超莲、唐机文、刘清石、谭海波、曾柳燕、全海燕、赵嬉林。

柳州螺蛳粉实体店出品规范

1 范围

本文件界定了柳州螺蛳粉实体店出品所涉及的术语和定义,规定了出品的柳州螺蛳粉感官风味和质量安全等要求。

本文件适用于柳州螺蛳粉实体店的出品规范。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
- GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
- GB 31607 散装即食食品中致病菌限量
- 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/ 034 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- 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

出品 production

经相关规程加工制作后,可直接入口的产品。

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、HJ/T 202、JGJ 64的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 31654、GB 14881的规定。

8 原辅料要求

应符合DBS45/ 034、DBS45/ 051的规定。

9 螺蛳粉出品规范要求

9.1 感官风味要求

9.1.1 原汤螺蛳粉

条形均匀，汤色红亮，香气醇浓，有明显酸辣味；口感酸爽、鲜香辣开胃。

9.1.2 干捞螺蛳粉

条形均匀，粉色明亮；酸辣香突出；口感爽滑酸辣、不粘牙。

9.1.3 炒螺蛳粉

条形均匀，螺香突出，酸辣爽口，有明显的锅气。

9.1.4 米粉

色泽均匀透亮、无霉斑、自然米香、表面平滑，无并条、适中无硬心、爽滑劲道、柔韧有嚼劲等。

9.1.5 腐竹

色泽金黄，香酥脆口，浸入汤中香软滑口。

9.1.6 酸笋

色泽均匀，酸辣脆口。

9.1.7 酸豆角

色泽均匀，香酸脆口。

9.1.8 花生

色泽金黄，香酥脆口。

9.1.9 木耳

色泽亮黑，软脆，有嚼劲。

9.1.10 辣椒油

色泽亮红、香辣可口。

9.1.11 时令蔬菜和葱花

新鲜、色泽正。

9.2 出品质量安全要求

应符合GB 31607的规定。

10 食品安全控制及供餐服务等要求

应符合GB 31654的规定。

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）
-