

团 体 标 准

T/LZLSF 0010.1—2022

柳州螺蛳粉系列产品 第 1 部分： 自热式方便螺蛳粉

Series products of pre-packaged Liuzhou Luosifen—Part 1:
pre-packaged Liuzhou Luosifen of self-heating

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1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、肖艳、黄文艺、李利军、唐婷范、田艳、冯军、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、李义国、彭耀勇。

柳州螺蛳粉系列产品 第1部分： 自热式方便螺蛳粉

1 范围

本文件界定了自热式方便螺蛳粉的术语和定义，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。

本文件适用于以粉包（干制米粉、湿米粉、半干米粉、半干粉条、粉条、粉丝）、螺蛳肉汤料包为主要原料，辅以独立或混合包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包，以食品用发热包为热源，经包装等工序制成的自热式方便螺蛳粉。

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 2713	食品安全国家标准	淀粉制品	
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 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 2726	食品安全国家标准	熟肉制品	
GB 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品	
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品	
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 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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验	霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	

- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6192 黑木耳
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
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/T 23587 粉条
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
DBS45/050 食品安全地方标准 鲜湿米粉
DBS45/051 食品安全地方标准 干制米粉
DB4502/T 0032 预包装柳州螺蛳粉原料加工技术规程 第5部分：调制半干米粉/半干粉条

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

自热式方便螺蛳粉 pre-packaged Liuzhou Luosifen of self-heating

以粉包（干制米粉、湿米粉、半干米粉、半干粉条、粉条、粉丝）、螺蛳肉汤料包为主要原料，辅以独立或混合包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包，以食品用发热包为热源，经包装等工序制成的自热式方便螺蛳粉。

3.2

食品用发热包 heating bag for foods

在规定时间内，能与一定量的冷水发生反应，产生水蒸气生成的热量，可将相应的食品加热到所需要的温度，不直接接触食品的定型包装产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 粉包（干制米粉、湿米粉、半干米粉、半干粉条、粉条、粉丝）

干制米粉粉包应符合DBS45/ 051，鲜湿米粉粉包应符合DBS45/ 050，半干米粉、半干粉条包应符合DB4502/T 0032，粉丝应符合GB 2713、GB/T 23587的规定。

4.1.2 螺蛳或螺蛳肉

应符合GB 2733的规定。

4.1.3 畜骨、禽骨

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.5 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.6 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

4.1.7 香辛料

应符合GB/T 15691及国家相关标准的规定。

4.1.8 辣椒干、辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

4.1.9 腐竹

应符合GB 2712的规定。

4.1.10 花生

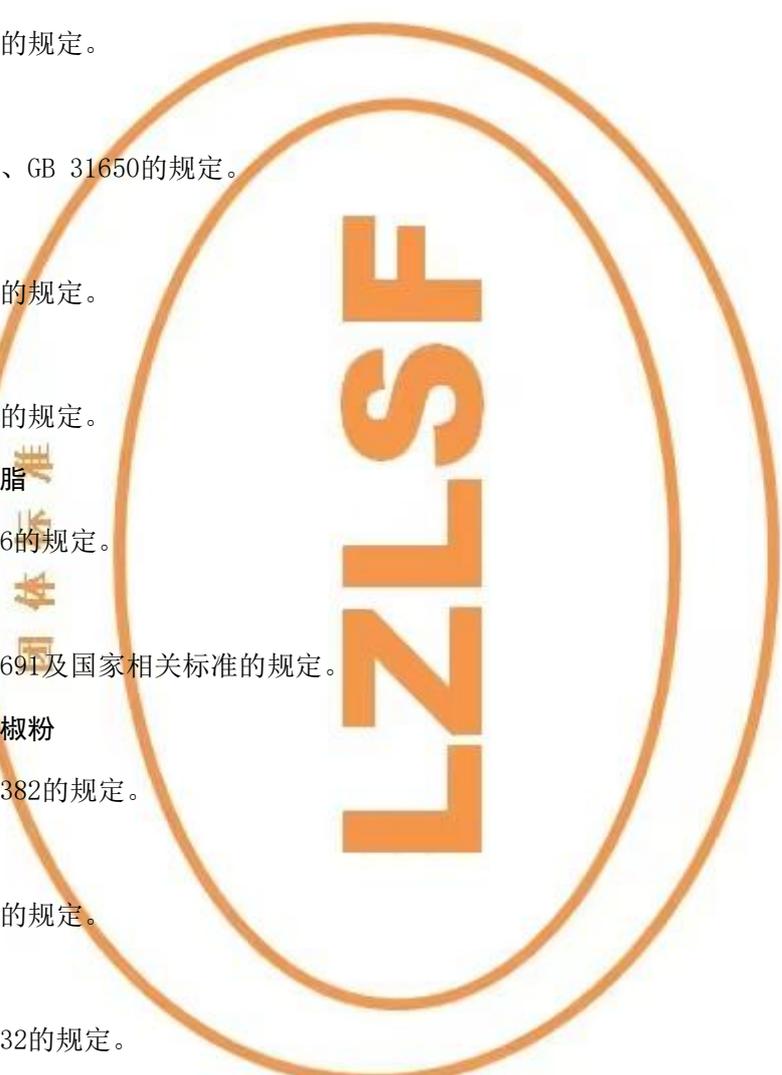
应符合GB/T 1532的规定。

4.1.11 酸笋

应符合GB 2714的规定。

4.1.12 酸豆角

应符合GB 2714的规定。



4.1.13 黑木耳

应符合GB/T 6192的规定。

4.1.14 食醋

应符合GB 2719的规定。

4.1.15 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.16 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	干制米粉、湿米粉、半干米粉、半干粉条、粉条、粉丝	配料
色泽	具有其固有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有其固有的色泽
组织形态	基本均匀一致，表面平滑	具有其固有的组织形态
滋味与气味	具有该产品特有的酸、辣风味，无异臭、异味	
杂质	无可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标				
		干制米粉	湿米粉	半干米粉	粉丝、粉条	配料
水分/(g/100g)	≤	14.0	70.0	48.0	15.0	—
粗细(mm)	≥	1.0				—
酸度(以0.1mol/L NaOH计), mL/10g	≤	1.2	2.0	2.0	2.0	—
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100g)	≤	—				0.25
铅(以Pb计) ^b /(mg/kg)	≤	0.5				
镉(以Cd计) ^b /(mg/kg)	≤	0.2				
无机砷(以As计) ^b /(mg/kg)	≤	0.2				

表 2 理化指标 (续)

项目	指标				
	干制米粉	湿米粉	半干米粉	粉丝、粉条	配料
黄曲霉毒素 B ₁ ^b / (μg/kg)	≤ 5.0				
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂) ^c / (mg/kg)	—				20
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定				
其他真菌毒素限量 ^b	应符合 GB 2761 的规定				
其他污染物限量 ^b	应符合 GB 2762 带馅 (料) 面米制品的规定				
注: 配料 (包) 中如有熟肉制品、蛋制品、动物性水产制品配料 (包) 时, 当各配料 (包) 内固形物质量超过螺蛳肉汤料 (包) 净含量时, 则该配料 (包) 安全性指标应符合 GB 2726、GB 2749、GB 10136 和有关安全标准的规定。					
^a 仅适用于含油脂类配料 (螺蛳肉汤料、辣椒油配料、花生配料、腐竹配料、熟肉制品等) 的混合检验。 ^b 仅适用于粉和配料的混合检验。 ^c 仅适用于 GB 2760 中规定的熟肉制品配料与酱腌菜配料的混合检验。 ^d 仅适用于所有配料的混合检验。					

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
霉菌/ (CFU/g)	≤	10 ³		
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/ (/25 g)	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 1: 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。 注 2: 霉菌仅适用于米粉包的检验。 注 3: 沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌仅适用于配料的混合检验 [配料 (包) 中如有熟肉制品、蛋制品、动物性水产制品配料 (包) 时, 当各配料 (包) 内固形物质量超过螺蛳肉汤料 (包) 净含量时, 则该配料 (包) 安全性指标应符合 GB 2726、GB 2749、GB 10136 和有关安全标准的规定]。				

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的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

- 7.1.1 取1个销售包装的待测样品，分别将米粉包及各种配料包内容物置于白色洁净托盘中，于明亮处观测其色泽、杂质和组织形态，并在室温下嗅其气味。
- 7.1.2 另取1个销售包装的待测样品，置于1 000 mL无色透明烧杯中，按产品包装上标示的食用方法处理后，嗅其气味，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227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 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.2.8 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

7.2.9 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

7.2.10 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 霉菌

按GB 4789.15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。

7.3.2 菌落总数

按GB 4789.2平板计数法规定的方法进行测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 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。

7.3.5 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。

7.3.6 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

按国家相关标准规定的方法测定。

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、水分、粗细、亚硝酸盐、过氧化值、霉菌。

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 全部项目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 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示粉包的类型（干制米粉、湿米粉、半干米粉、半干粉条、半干粉条、粉丝）、所配配料包名称及食用方法。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

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。

