

团 体 标 准

T/LZLSF 0023—2023

柳州螺蛳粉餐饮外卖行业通用规范

General specification for food delivery industry of Liuzhou Luosifen

2023 - 12 - 08 发布

2023 - 12 - 31 实施

柳州市螺蛳粉协会 发布

前 言

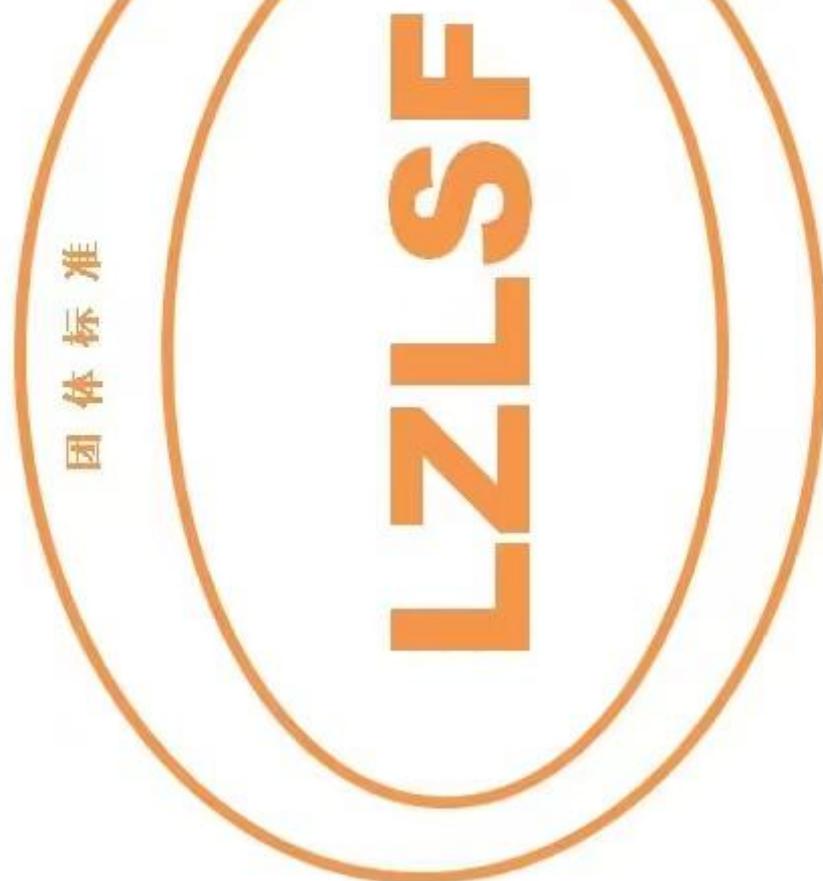
本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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、归口并宣贯。

本文件起草单位：拉扎斯网络科技（上海）有限公司、广西微念实业有限公司、广西兴柳食品有限公司、广西科技大学、柳州市螺蛳粉协会、阿里巴巴（中国）有限公司、柳州市质量检验检测研究中心、柳州市柳江区农业农村综合发展服务中心、广西柳螺香食品科技有限公司。

本文件主要起草人：程昊、李艳松、朱旭文、唐婷范、杨叶护、郭双、冯大波、朱永闯、魏帅、唐柏文、方强、郭雪梅、张定宇、韦萱、魏冕、黄嘉鹏、王立春、贾银柱。



柳州螺蛳粉餐饮外卖行业通用规范

1 范围

本文件界定了柳州螺蛳粉餐饮外卖行业通用的术语和定义，规定了柳州螺蛳粉餐饮外卖行业通用要求。

本文件适用于柳州螺蛳粉餐饮外卖行业。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品
GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
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
DB45/T 2468 预包装柳州螺蛳粉生产操作规范
DB4502/T0007 柳州螺蛳粉实体店生产制作规范
DB4502/T0008 柳州螺蛳粉实体店出品规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳州螺蛳粉 Liuzhou Luosifen

以调制干米粉为主要原料，利用烫、煮、拌、炒等烹饪方法，加入特制的螺蛳粉汤和酸笋、酸豆角、柳州螺蛳粉用辣椒油、油炸腐竹、油炸花生等多种配料，组合而成的柳州地方传统风味小吃。

[来源：DBS 45/034—2021，3.1，有修改]

3.2

螺蛳粉汤 soup of Luosifen

鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉、鲜（冻）畜骨或禽骨、食用盐、食用油脂（或不添加）、香辛料、调味料等为原料经原料预处理、加水熬制、过滤而成的液态汤汁。

3.3

柳州螺蛳粉用辣椒油 chili oil of Liuzhou Luosifen

以食用油（大豆油、花生油、食用调和油等植物油或食用动物油脂）、辣椒为主要原料，辅以芝麻、沙姜（山奈）、八角、甘草、草果、小茴香、花椒、陈皮、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）等中的一种或几种香辛料，经调配、热油浸提、过滤（或不过滤）、冷却、包装（或不包装）而成的用于具有独特辣香风味的柳州螺蛳粉调味品。

3.4

网络餐饮服务平台 delivery service platform of Online Dining

独立于餐饮外卖提供者和消费者的服务系统平台，按照特定的交易及服务规范，为买卖双方提供供求信息发布与搜索、交易确立、支付、配送等服务。

3.5

柳州螺蛳粉外卖提供者 take-out provider of Liuzhou Luosifen

接受消费者预订，将柳州螺蛳粉加工制作并以外送的形式售卖给消费者的法人和非法人组织、个体工商户。

3.6

柳州螺蛳粉外卖配送 take-out delivery of Liuzhou Luosifen

为柳州螺蛳粉外卖(3.5)提供点对点的配送服务。

注：主要包括接单、取餐、配送、交货等环节。

4 柳州螺蛳粉餐饮外卖行业通用要求

4.1 服务平台要求

服务平台在提供柳州螺蛳粉餐饮外卖交易、配送管理服务时，应符合GB/T 42966 并具备以下基本功能：

- 1) 客户服务、信息传输、费用交收、配送调度及经营处理等相关系统功能；
- 2) 有相应的管理制度、技术手段和硬件设备以保证信息安全的功能；
- 3) 对入驻餐饮外卖提供者进行实名登记，审查其食品经营许可证，核实其主体业态、经营项目以及有效期，明确食品安全管理责任等信息管理的功能；
- 4) 平台可以对被柳州螺蛳粉协会认证的会员单位或品牌，展示相关认证资料或描述“柳州螺蛳粉协会认证品牌”。

4.2 柳州螺蛳粉外卖提供者要求

4.2.1 入网柳州螺蛳粉外卖提供者应符合 GB 31654 的规定和以下要求；应有固定的经营场所，布局设置合理，加工制作场所应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

4.2.2 设备与工具应符合GB/T 23734、GB 14934、DB45/T 2468的规定。生产加工过程卫生应符合GB 31654、GB 14881的规定。

4.2.3 生产原辅料应符合DBS45/ 034、DBS45/ 051的规定。干米粉、螺蛳粉汤料、酸笋、酸豆角、柳州螺蛳粉辣椒油等柳州螺蛳粉核心原材料需从有资质、符合相关质量标准的供应渠道采购。

4.2.4 包装材料应无毒、清洁，符合食品安全相关要求。与食品直接接触的包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.12 的规定。

4.2.5 食品添加剂应符合GB 2760的规定。

4.3 柳州螺蛳粉外卖在服务平台展示内容要求

服务平台应真实、准确发布柳州螺蛳粉品牌或门店名称。发布外卖服务提供者提供的柳州螺蛳粉及相关配菜的照片、价格、份量（包括总份量、核心原材料单品克重）、规格或建议食用人数等与交易相关的信息。应在页面适当位置标识反食品浪费的相关提示信息，如“节约粮食”、“适量点餐”等。

柳州螺蛳粉外卖提供者宜在后厨安装“互联网+明厨亮灶”设备，通过服务平台向消费者实时展示后厨卫生经营状况。

4.4 送餐要求

4.4.1 平台柳州螺蛳粉外卖提供者应根据自身经营场所使用面积、设备设施、加工人员等条件，提供与送餐能力相匹配的服务。不应委托、转包给其他单位或人员送餐。

4.4.2 平台柳州螺蛳粉外卖提供者应按批准的经营项目进行送餐，不应超范围经营。

4.4.3 应根据柳州螺蛳粉的特性，在不改变其性状的前提下，选择食品容器、餐具、包装材料和包装方式。

4.4.4 柳州螺蛳粉外卖提供者应随餐提供食品制作时间、建议食用时限等与食用相关的信息。

4.4.5 柳州螺蛳粉服务提供者应按网络订单制作食品。同一订单的食品宜同时出品，不能同时出品时，应合理安排出餐顺序，先出品易于保存的食品。

4.4.6 出品标准符合 DB4502/T 0007、DB4502/T 0008。食品制作后应立即打包配送。

4.4.7 打包前应进行感官性状检查，感官性状异常的不应送餐；打包过程中遗撒、掉落的食物应丢弃。

4.4.8 打包应符合下列要求：

- a) 应使用清洁消毒的餐用具（或一次性容器）接触、盛装食品。
- b) 为保证米粉口感，建议粉、汤分离单独包装；如确需混合包装的，必须保证米粉不涨不发。热食类、冷食类食品应分隔放置，宜有保温措施。
- c) 直接入口食品和非直接入口食品应分别打包，不应放入同一餐具或容器内。
- d) 打包好的食品容器应封盖或封口。打包好的食品不应倾斜或倒置，不应相互挤压。
- e) 宜使用外卖包装封签或一次性封口的外包装袋等密封方式，封签、外包装袋口在开启后应无法复原。
- f) 应设置临时或固定的外卖出餐区。取餐区应与加工制作区分离，并标识明显。

4.5 外卖柳州螺蛳粉的出品要求

4.5.1 整体感官风味要求

4.5.1.1 原汤柳州螺蛳粉

米粉条形均匀不成坨、无明显涨发，汤色红亮，香气醇浓，有明显酸辣味；口感酸爽、鲜香辣开胃。

4.5.1.2 干捞柳州螺蛳粉

米粉条形均匀不成坨，粉色明亮；酸辣香突出；口感爽滑酸辣、不粘牙。

4.5.1.3 炒柳州螺蛳粉

米粉条形均匀不成坨，螺香突出，酸辣爽口，有明显的锅气。

4.5.2 原辅料感官风味要求

4.5.2.1 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；送餐到位后保证米粉不成坨、无明显涨发。

4.5.2.2 螺蛳粉汤

汤色红亮，香气醇浓，有明显酸辣味

4.5.2.3 炸腐竹

色泽金黄，香酥脆口，浸入汤中香软滑口。

4.5.2.4 酸笋

色泽均匀，酸辣脆口。

4.5.2.5 酸豆角

色泽均匀，香酸脆口。

4.5.2.6 炸花生

色泽金黄，香酥脆口。

4.5.2.7 木耳

色泽亮黑，软脆，有嚼劲。

4.5.2.8 柳州螺蛳粉用辣椒油

色泽亮红、香辣可口。

4.5.2.9 时令蔬菜和葱花

新鲜、色泽正。

4.6 食品留样

应符合 GB 31654 的相关规定。

