

# DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/034—2016

---

食品安全地方标准

柳州螺蛳粉

2016 - 01 - 25 发布

2016 - 05 - 01 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区轻工产品质量监督检验站。

本标准主要起草人：李文奇、白芸、罗秀梅、陈晔、蒋志维、李蓉、莫素青、覃洁、韦金全、蒋振武。

# 柳州螺蛳粉

## 1 范围

本标准规定了预包装柳州螺蛳粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以干米粉（或调制干米粉）和螺蛳肉汤料为主要原料，加入辣椒油配料包、酸笋配料包、腐竹配料包、花生配料包等，经包装制成的柳州螺蛳粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2749 蛋制品卫生标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56—2003 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐

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 食用动物油脂卫生标准  
 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 16869 鲜、冻禽产品  
 GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 DBS45/ 005 广西食品安全地方标准 腐竹  
 DBS45/ 021 食品安全地方标准 干米粉  
 DBS45/026 食品安全地方标准 调制干米粉

### 3 术语和定义

#### 3.1

##### 柳州螺蛳粉

以干米粉（或调制干米粉）和螺蛳肉汤料为主要原料，加入辣椒油配料包、酸笋配料包、腐竹配料包、花生配料包等，具有酸、辣、香的柳州小吃预包装食品。

#### 3.2

##### 螺蛳肉汤料

以螺蛳或螺蛳肉、畜骨或禽骨、食用盐、食用植物油（或食用动物油脂）、香辛料或调味料为原料，经加水熬制，独立包装的汤料。

#### 3.3

##### 辣椒油配料包

以辣椒干或辣椒粉、食用植物油为主要原料，添加或不添加调味辅料，经加工、包装而成的辣椒油配料包。

#### 3.4

##### 酸笋配料包

以酸笋为主要原料，加入或不加入食用油、辣椒油或调味辅料，经加工、包装而成的酸笋配料包。

#### 3.5

##### 腐竹配料包

以腐竹、食用植物油为主要原料，经油炸、滤油、冷却、包装等工艺制成的腐竹配料包。

#### 3.6

##### 花生配料包

以花生仁、食用植物油为主要原料，经油炸或烘烤、冷却、包装等工艺制成的花生配料包。

## 4 产品分类

按食用方法不同分为水煮型和浸泡型。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 干米粉

应符合DBS45/ 021的规定。

#### 5.1.2 调制干米粉

应符合DBS45/ 026的规定。

#### 5.1.3 螺蛳或螺蛳肉

螺蛳应鲜活，螺蛳肉应新鲜、无杂质、无异味，并符合GB 2733、GB 2762、GB 2763的规定，兽药残留限量应符合相关规定。

#### 5.1.4 畜骨、禽骨

应经兽医卫生检验检疫，有合格证明。不得使用非经屠宰死亡的畜骨、禽骨及非食用性原料。并应符合GB 2707、GB 16869、GB 2762、GB 2763的规定，兽药残留限量应符合相关规定。

#### 5.1.5 食用盐

应符合GB 5461、GB 2721的规定。

#### 5.1.6 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 5.1.7 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

#### 5.1.8 香辛料

应符合GB/T 15691及国家相关标准的规定。

#### 5.1.9 辣椒干、辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

#### 5.1.10 腐竹

应符合DBS45/ 005的规定。

#### 5.1.11 花生

应符合GB/T 1532、GB 2761、GB 2762的规定。

5.1.12 酸笋

应符合GB 2714的规定。

5.1.13 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.1.14 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	干米粉（或调制干米粉）	配 料
色 泽	具有产品固有的色泽，均匀一致，无霉斑	各配料包具有其内容物固有的色泽
组织形态	粗细基本均匀，无并条	—
滋味与气味	无异臭、异味	
杂 质	无杂质	

5.3 理化指标

预包装柳州螺蛳粉（水煮型）和预包装柳州螺蛳粉（浸泡型）应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	干米粉（或调制干米粉）	配 料 <sup>a</sup>
水分/(g/100g)	≤ 16.0	—
酸度 <sup>b</sup> /(°T)	≤ 1.2	—
过氧化值(以脂肪计) <sup>c</sup> /(g/100g)	—	0.25
铅(以 Pb 计) <sup>d</sup> /(mg/kg)	≤ 0.5	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>e</sup> /( μ g/kg)	≤ 5.0	
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> ) <sup>f</sup> /(mg/kg)	—	20
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定	符合 GB 2760 半固体复合调味料的规定 <sup>g</sup>
其他真菌毒素限量 <sup>h</sup>	符合 GB 2761 的规定	
其他污染物限量 <sup>h</sup>	符合 GB 2762 的规定	
<sup>a</sup> 配料(包)中如有熟肉制品配料(包)，则该配料(包)安全性指标应符合 GB 2726 和有关标准的规定；配料(包)中如有蛋制品配料(包)，则该配料(包)安全性指标应符合 GB 2749 和有关标准的规定，配料(包)中如有动物性水产加工品配料(包)，则该配料(包)安全性指标应符合有关安全标准的规定。		
<sup>b</sup> ° T 表示以 10.0g 试样消耗氢氧化钠标准滴定溶液[C(NaOH)=0.01 mol/L]的体积数（毫升）。		
<sup>c</sup> 仅适用于除熟肉制品、蛋制品、动物性水产加工品配料(包)以外的含油脂类的配料(包)的混合检验。		
<sup>d</sup> 仅适用于酱腌菜类的配料(包)的混合检验。		

表 3 理化指标（续）

项 目	指 标	
	干米粉（或调制干米粉）	配 料 <sup>a</sup>
<sup>a</sup> 仅适用于除熟肉制品、蛋制品、动物性水产加工品配料(包)以外的所有原辅料的混合检验。		
<sup>b</sup> 仅适用于除熟肉制品、蛋制品、动物性水产加工品配料(包)以外的所有配料(包)的混合检验。		

5.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 卫生指示菌指标

项 目	指 标
霉菌 <sup>a</sup> /(CFU/g)	≤ 10 <sup>2</sup>
<sup>a</sup> 仅适用于柳州螺蛳粉（水煮型）干米粉（或调制干米粉）的检验。	

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌/( MPN/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<p>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。</p> <p>注2：仅适用于柳州螺蛳粉（水煮型）所有配料（不包括熟肉制品、蛋制品和动物性水产加工品配料）的混合检验及柳州螺蛳粉（浸泡型）干米粉（或调制干米粉）和所有配料（不包括熟肉制品、蛋制品和动物性水产加工品配料）的混合检验。</p>				

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 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。

8.1.2 另取 1 个销售包装的待测样品，置于 1000mL 无色透明烧杯中，按产品包装上标明的食用方法处理后，嗅其气味，品尝其滋味。

## 8.2 理化指标

### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 8.2.2 酸度

按GB/T 5009.53规定的方法测定。

### 8.2.3 过氧化值

按GB/T 5009.56—2003中第4.2条规定的方法提取油脂，按GB/T 5009.37—2003中4.2条规定的方法测定。

### 8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 8.2.5 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

### 8.2.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB/T 18979规定的方法测定。

### 8.2.7 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

### 8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

## 8.3 微生物指标

### 8.3.1 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。

### 8.3.2 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。

### 8.3.3 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。

### 8.3.4 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。



### 8.3.5 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。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 9.2 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要求。

### 9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

9.3.2 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。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并在配料表上标明所配配料包名称及产品类型。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

### 10.2 包装

10.2.1 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。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

### 10.3 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。

### 10.4 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。

### 10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

---

[www.bzxz.net](http://www.bzxz.net)

免费标准下载网