

ICS 67.040
CCS X10

T/LZLSF

团 体 标 准

T/LZLSF XX—XXXX

柳州螺蛳粉

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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。

本文件由柳州市螺蛳粉协会提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：



柳州螺蛳粉

1 范围

本文件规定了柳州螺蛳粉的保护范围、自然环境、原料要求、加工工艺要求、质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于已取得食品生产许可证,并按国家知识产权局《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》申请授权许可合法使用地理标志专用标志的柳州螺蛳粉企业。

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,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 191 包装储运图示标志
- 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DBS 45/034 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家知识产权局 《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》
- 柳州市螺蛳粉协会 《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》

3 术语和定义

DBS 45/034界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特异性指标

指柳州螺蛳粉鲜、酸的独特风味转化成的指标项目。

注:柳州螺蛳粉汤料、酸豆角、酸笋是其鲜、酸独特风味的来源。

4 保护范围

柳州螺蛳粉地理标志产品保护范围限于经国家知识产权局商标局备案的《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》规定的范围，即柳州市行政区范围内的城中、柳北、柳南、鱼峰、柳江五城区及柳州市辖柳城、鹿寨、融安、融水、三江五县。

5 自然环境

柳州螺蛳粉产区位于广西中北部的柳州，地处北纬23° 54' ~26° 03'、东经108° 32' ~110° 28' 之间，属亚热带季风气候，冬暖夏热，雨量充沛，光照充足，无霜期长，径流丰富，水体矿物丰富，水质优良，丘陵平原地带土壤养分含量高，土质通气性强，保水保肥能力好。

6 原料要求

6.1 干制米粉

采用产自柳州的大米，加工后应符合DBS 45/051的规定。

6.2 螺蛳或螺蛳肉

螺蛳或螺蛳肉应无杂质、无异味，并应符合GB 2733的规定。

6.3 酸笋

采摘70公分内的大头甜笋（或麻竹笋）品种，腌制后应符合GB 2714的规定。

6.4 畜骨、禽骨

应经检验检疫合格，并应符合GB 2707的规定。不得使用非经合法渠道屠宰产生的畜骨、禽骨及非食用性原料。

6.5 腐竹

应符合GB 2712的规定。

6.6 花生

应符合GB/T 1532的规定。

6.7 木耳

应符合GB 7096的规定。

6.8 酸豆角

应符合GB 2714的规定。

6.9 其他食品用原料

应符合食品生产许可证准入的产品执行标准的规定。

7 加工工艺要求

7.1 熬制工艺

汤料采用螺蛳（带壳螺蛳或螺蛳肉）、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3小时以上，再过滤、包装制成。汤料主要原料质量配比应符合表1的规定。

表1 汤料主要原料质量配比

项 目	指 标
水, kg	50
螺蛳（带壳螺蛳或螺蛳肉）, kg	1.5
畜骨, kg	1
禽骨, kg	0.5

7.2 发酵工艺

7.2.1 鲜笋采用柳州行政区划范围内的山泉水，添加老酸水（上一年腌制后的酸水）经自然发酵15天以上制成。不得添加其他食品用原料。

7.2.2 鲜豆角采用柳州行政区划范围内的山泉水，无盐或低盐发酵1个月以上制成。不得添加其他食品用原料。

8 质量要求

8.1 配料包净含量要求

各配料包应标注净含量，且净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

8.2 汤料包要求

汤料包特异性指标应符合表2的规定。

表2 汤料包特异性指标

项 目	指 标
氨基酸含量（以天冬氨酸、丙氨酸、甘氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸的总和计），mg/g	≥ 1
谷氨酸含量, mg/g	≤ 80
注：氨基酸含量中天冬氨酸、丙氨酸、甘氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸都应检出。	

8.3 酸笋包要求

酸笋包特异性指标应符合表3的规定。

表3 酸笋包特异性指标

项 目	指 标
总酸（以乳酸计），g/kg	≥ 6

8.4 推荐要求

推荐汤料包内加入田螺螺蛳肉，或螺蛳肉单独包装。

9 试验方法

9.1 配料包净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

9.2 氨基酸含量

按GB 5009.124规定的方法测定。

9.3 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

10 检验规则

10.1 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。

10.2 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。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

10.3 判定规则

配料包净含量和特异性指标项目检验结果若有不符合本标准要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本标准要求时，则判定该批产品配料包净含量和特异性指标项目检验合格；如复检结果仍有不符合标准项时，则判定该批产品配料包净含量和特异性指标项目检验不合格。

11 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

11.1 标志、标签

11.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示干制米粉的类型（干米粉、调制干米粉、糙米干米粉）、所配配料包名称及食用方法。

11.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.2 包装

11.2.1 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，并应符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

11.2.2 净含量按国家有关规定执行。

11.3 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。

11.4 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。

11.5 保质期

按DBS 45/034要求确定保质期。

