

T/LZLSF

柳州市螺蛳粉协会团体标准

T/LZLSF XXXX—XXXX

柳州螺蛳粉料包 第3部分：汤料包

Ingredient Packets of Liuzhou Luosifen(River Snail Rice Noodle)—Part 3: Stock
Base Seasoning Packe

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

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。

本文件为DB4502/T XXXX-2022《柳州螺蛳粉料包》的第3部分，为首次发布。本次发布的部分还包括：

DB4502/T XXXX-2022《柳州螺蛳粉料包 第1部分：半干米粉包》；

DB4502/T XXXX-2022《柳州螺蛳粉料包 第2部分：螺蛳肉》；

DB4502/T XXXX-2022《柳州螺蛳粉料包 第4部分：酸笋》。

本文件由柳州市卫生健康委员会提出。

本文件由柳州螺蛳粉协会归口。

本文件起草单位：柳州工学院、广西科技大学、抚顺独凤轩公司生物技术股份有限公司、广西龙凤轩食品技术有限公司、广西美申园食品科技集团有限公司、广西善元食品有限公司、广西螺状元食品科技股份有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司。

本文件主要起草人：熊建文、赵君哲、韩宝絮、卿明义、程昊、王捷、卢凯玲、董月琳、蒙国鹏、巩僊、黄海、王德松、黄变娟、冯刚、刘清石、姚汉霖。

柳州螺蛳粉料包 第3部分：汤料包

1 范围

本文件规定了柳州螺蛳粉料包组成部分汤料包的要求、生产加工过程、检验规则、标志、包装、运输及贮存、保质期。

本文件适用于广西壮族自治区柳州境内，生产的汤料包。

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/T191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2720 味精

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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 食品中农药残留限量

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.17-2021 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

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（2005） 第75号《定量包装商品计量监督管理方法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 汤料包

以鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉、畜禽骨为主要原料，选择性添加香辛料、食用盐、白砂糖、味精、复合调味料及食品添加剂，经原料预处理、煮制、调配、过滤、灌装、包装后杀菌或不杀菌热灌装等工艺加工而成的汤料包调味品。

[来源：修改DBS 45/034—2018，定义3.3]

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 螺蛳或螺蛳肉

螺蛳应鲜活，螺蛳肉应新鲜、无杂质、无腐风败、无异味，并应符合GB 2733的规定。

4.1.2 畜骨、禽骨

应经检验检疫合格，并应符合GB 2707的规定。不得使用非经屠宰死亡的畜骨、禽骨及非食用性原料。

4.1.3 白砂糖

应符合GB 317的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.5 香辛料

应符合GB/T 15691及国家相关标准的规定。

4.1.6 复合调味料

应符合GB 31644以及相关产品标准的规定。

4.1.7 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

4.1.8 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	指 标	检验方法
色 泽	具有本品固有的色泽	取适量试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气 味	具有本品固有的鲜美滋味和鲜香气味，气味纯正、无不良滋味。	
组织形态	略呈流动或半流动状态，无异物。	
杂 质	无肉眼可见的不可食外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 / (g/100g) ≤	75.0	GB 5009.3
氯化物 (以Cl计) / (g/100g) ≤	20 (大于等于15时可做热灌装, 二次杀菌 要求)	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g) ≥	1.5	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g) ≤	10	GB 5009.6
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
无机砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞/ (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.17-2021第 二篇的规定
镉(以 Cd 计)/ (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.15

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	3000	30000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3 平板计 数法
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10 000 CFU/g	GB 4789.10第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

4.5.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 农药残留

应符合GB 2763的规定

4.7 净含量

4.7.1 净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7.2 检验方法按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品均需经企业质检部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.3.2 产品出厂时检验项目为感官要求、水分、氯化物、蛋白、脂肪、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7 要求中的项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标有一项或一项以上不符合本文件，则判该批次为不合格品，不得复检。净含量按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》的规定进行判定。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品内包装材料采用食品包装用聚乙烯，应符合GB 9687的规定，采用食品包装用复合食品包装袋，应符合 GB 9683的规定，外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒措施，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.4 贮存

贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中。存放时应距地面10cm以上，距墙面20cm以上。严禁挤压，防止日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有挥发气味的物质混贮。防鼠害、防虫蛀。

7.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期不低于6个月。