

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/LZLSF

## 柳州市螺蛳粉协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

### 柳州螺蛳粉料包 第二部分 冻螺蛳肉

Seasoning packages of Liuzhou Luosifen(River Snail Rice Noodle) Part II  
Frozen river snails meat

(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2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3部分：汤料包》；

DB4502/T XXXX-2022《柳州螺蛳粉料包 第4部分：酸笋》。

本文件由广西柳州卫生健康委员会提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口。

本文件起草单位：柳州工学院、广西科技大学、广西生态工程职业技术学院、广西美申园食品科技有限公司、广西善元食品有限公司、广西螺状元食品科技有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司。

本文件主要起草人：蔡锦源、熊建文、易慧、赵云龙、田艳、王捷、吴锦兰、唐机文、莫晓宁、干莉娜、董月琳、黄海、王德松、黄变娟、冯刚、刘清石、姚汉霖。

## 柳州螺蛳粉料包 第二部分 冻螺蛳肉

### 1 范围

本标准规定了冻螺蛳肉的术语和定义、原辅料即加工要求、感官要求、理化指标、污染物限量、农药残留限量、贝类毒素限量、微生物指标、检验方法、检验规则和产品标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于广西壮族自治区内，以螺蛳为原料，经筛选、清洗、蒸煮、破壳采肉、漂洗、称重、冻结、包装等加工而制成的冻螺蛳肉产品的卫生标准。

### 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 191	包装储运图示标志	
GB 2733	鲜、冻动物性水产品卫生标准	
GB 2763	食品中农药的最大残留限量	
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验	志贺氏菌检验
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 4789.11	食品安全国家标准 食品微生物学检验	溶血性链球菌检验
GB/T 4789.20	食品卫生微生物学检验 水产食品检验	
GB/T 5009.11	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/T 5009.15	食品中镉的测定	
GB/T 5009.17	食品中总汞及有机汞的测定	
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
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	预包装食品标签通则	
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品企业通用卫生规范	
GB/T 19857	水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定	
GB/T 23871	水产品加工企业卫生管理规范	
SN/T 1604	进出口动物源性食品中氯霉素残留量的检验方法	酶联免疫法
SN/T 1627	进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量测定方法	高效液相色谱串联质谱法
SN/T 2562	食品中霍乱弧菌分群检测	MPCR-DHPLC法
SC/T 3016	水产品抽样方法	
SC/T 3017	冷冻水产品净含量的测定	
SC/T 3032	水产品中挥发性盐基氮的测定	
NY 5070	无公害食品 水产品中渔药残留限量	
NY 5073	无公害食品 水产品中有毒有害物质限量	
NY 5158	无公害食品 淡水虾	
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（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 关于修改《食品标识管理规定》的决定

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 螺蛳 Snail

螺蛳是软体动物门中腹足目田螺科如铜锈环棱螺、方形环棱螺、梨型环棱螺以及中华园田螺、中国园田螺等淡水螺类，外形多呈圆锥型，个体中等大小，壳质厚而坚固，壳面光滑或具有螺旋纹及螺棱，外观呈铜绿色、红褐色、黄褐色、青褐色；各螺层膨胀，壳口薄，具同心圆生长纹角质薄片厣；足位于头部下方，跖面宽阔；头和足（螺肉）能缩入壳内，缩入后，其厣即将螺壳封闭；螺肉鲜嫩，脆口，清甜，无腥味。

#### 3.2 冻螺蛳肉 Frozen Snail Meat

以螺蛳为原料，经筛选、清洗、蒸煮、破壳采肉、漂洗、称重、冻结、包装等加工而制成的冻螺蛳肉。

### 4 原辅料及加工要求

#### 4.1 原料螺蛳

应为鲜活、清洁、无病害、无污染、无异味、无杂质，其卫生标准应符合GB 2733 的规定。

#### 4.2 加工用水

应符合GB 5749的相关规定。

#### 4.3 加工技术

应《预包装柳州螺蛳粉原材料加工技术规程 第3部分：冻螺蛳肉》DB4502/T XXXX-2022 进行加工。

#### 4.4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 23871的规定。

### 5 感官要求

取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光观察色泽和状态，嗅其气味，感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求
性状	冻块平整、坚实，单冻田螺肉个体间不结块
色泽	具有淡水田螺肉固有色泽，无异色，色泽基本一致
气味	具有淡水田螺肉固有的气味，无异味
滋味	滋味鲜嫩
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 6 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
-----	-----

净含量及允许短缺量	350 g	3.0 %
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	20

## 7 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
氯霉素	不得检出
呋喃唑酮代谢物	不得检出
呋喃它酮代谢物	不得检出
呋喃妥因代谢物	不得检出
呋喃西林代谢物	不得检出
孔雀石绿	不得检出
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1

## 8 农药残留限量

污染物限量应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标
六六六, mg/kg	≤ 0.1
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.5

## 9 贝类毒素限量

贝类毒素限量应符合表5的规定。

表5 贝类毒素限量

项 目	指 标
麻痹性贝类毒素(PSP) / (MU/g)	≤ 4
腹泻性贝类毒素(PSP) / (MU/g)	≤ 0.05

## 10 微生物指标

微生物指标应符合表6的规定。

表6 微生物指标

项 目	指 标
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出
霍乱弧菌	不得检出
溶血性链球菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出

## 11 检验方法

### 11.1 挥发性盐基氮

按SC/T 3032规定的方法测定。

### 11.2 氯霉素的测定

按SN/T 1604规定的方法进行测定。

### 11.3 呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物的测定

按SN/T 1627规定的方法测定。

### 11.4 孔雀石绿的测定

按GB/T 19857规定的方法测定。

### 11.5 无机砷的测定

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

### 11.6 甲基汞的测定

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

### 11.7 铅的测定

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

### 11.8 镉的测定

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

### 11.9 六六六、滴滴涕的测定

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

### 11.10 菌落总数检验

按GB 4789.2规定的方法检验。

### 11.11 大肠菌群检验

按GB 4789.3规定的方法检验。

### 11.12 志贺氏菌检验

按GB 4789.5规定的方法检验。

### 11.13 金黄色葡萄球菌检验

按GB 4789.10规定的方法检验。

### 11.14 沙门氏菌检验

按GB 4789.4规定的方法检验。

### 11.15 霍乱弧菌检验

按SN/T 2562规定的方法检验。

### 11.16 麻痹性贝类毒素的测定

按GB/T 5009.213规定的方法检验。

### 11.17 腹泻性贝类毒素的测定

按GB/T 5009.212规定的方法检验。

#### 11.18 副溶血性弧菌检验

按GB 4789.7规定的方法检验。

#### 11.19 溶血性链球菌检验

按GB 4789.11规定的方法检验。

### 12 检验规则

#### 12.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

#### 12.2 组批

一次投料同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批

#### 12.3 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最少不得低于350g。

#### 12.4 出厂检验

每批产品出厂前由公司检验员按本标准进行检验，经检验合格后发给合格证方可出厂。检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群的检验。

#### 12.5 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

### 13 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 13.1 标志、标签

产品标志及标签应符合GB/T 191、GB 7718和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令2007第102号的《食品标识管理规定》有关规定，外箱还另须标注“-18℃以下贮存”等标志。

#### 13.2 包装

产品的包装应符合国家食品卫生要求的聚乙烯复合袋，其卫生标准应符合GB 9683的要求，其质量标准应符合QB/T 1871的要求。外包装用瓦楞纸箱包装应符合GB/T 6543，包装牢固，运输中不易破损。

#### 13.3 运输

产品运输工应具有冷藏性能，并保持温度为-18℃以下，运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。。

#### 13.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的冷藏库内，并保持温度为-18℃以下，其温度、相对湿度等贮存条件须满足产品特性需求，与地面距离≥10cm，离墙≥20cm，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

