

# T/LZLSF

## 柳州市螺蛳粉协会团体标准

T/ XXXX—XXXX

### 柳州螺蛳粉料包 第4部分 酸笋

Seasoning packages of Liuzhou Luosifen(River Snail Rice Noodle) Part IV  
Fermented Sour Bamboo Shoots

(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4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3部分：汤料包》。

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。

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。

本文件起草单位：柳州工学院、广西科技大学、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：崔娜、熊建文、陈正陪、韦剑锋、巩僖、田艳、卢凯玲、卿明义、吴锦兰、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4部分 酸笋

### 1 范围

本标准规定了酸笋的术语和定义、技术要求、感官要求、污染物限量、微生物指标、检验方法和产品标志、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，以新鲜竹笋为原料，经剥壳、洗净、切块（片或丝）后，经不同制作工艺发酵而成的酸笋产品的卫生标准。

### 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- DBS45034 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- T/GXAS 133-2020 柳州螺蛳粉原料 竹笋无公害生产技术规程
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 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 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 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 4789.10 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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123号（2009）关于修改《食品标识管理规定》的决定

### 3 术语和定义

请选择适当的引导语

#### 3.1 酸笋

以新鲜竹笋为原料，经剥壳、洗净、切块（片或丝）后，经不同制作工艺发酵而成的制品

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

采用笋壳鲜亮、新鲜的竹笋，无干瘪、无霉变、无虫害等，并应符合GB 2762、GB 2763及国家相关标准的规定。

#### 4.2 加工用水要求

应符合GB 5749的相关规定。

#### 4.3 食用盐要求

应符合GB 2721的相关规定。

#### 4.4 食用油要求

应符合GB 2716的相关规定。

#### 4.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

### 5 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽均匀，呈乳白色或淡黄色，无霉斑，无黑点	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味、咀嚼其脆度。
组织形态与质地	形态均匀致密，口感呈现一定硬度和脆度，有咀嚼感	
气味	发酵香气浓郁，笋香味浓，无异味	
滋味	鲜美爽口，酸味适宜	

### 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	检验方法
总酸（以乳酸计），g/kg	$\geq$ 0.8	GB 12456
食盐（以 NaCl 计），g/100g	$\leq$ 3	GB 5009.44

### 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	检验方法
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg ≤	20	GB 5009.33
硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计），mg/kg ≤	不得检出	GB 5009.33
砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.01	GB 5009.17
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15

## 8 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g ≤	5	2	10	1000	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g ≤	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行					

## 9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的相关规定。

## 10 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 10.1 标志、标签

产品标志、标签及标识应符合 GB 7718、GB 28050 及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。

### 10.2 包装

产品的包装应符合GB 9683、GB/T 10004-2008的相关要求；外包装用瓦楞纸箱包装应符合GB/T 6543的规定，包装箱上的储存图示标志应符合 GB/T 191的规定。包装牢固，运输中不易破损。

### 10.3 运输

运输工具应符合卫生要求，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物一同运输；严防挤压、暴晒、雨淋、冷冻，装卸时轻搬轻放。

### 10.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同库贮存。产品堆放需架设垫板，离地≥10cm、离墙≥20cm。

### 10.5 保质期

预包装产品可以根据自身产品质量状况确定保质期。

---