

T/GBC

团 体 标 准

T/GBC 114—2025

柳州螺蛳粉辣度等级划分

The classification of spiciness levels for Liuzhou Luosifen

2025 - 11 - 27 发布

2025 - 12 - 27 实施

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。

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。

本文件由广西生态工程职业技术学院提出并宣贯。

本文件由广西物品编码与标准化促进会归口。

本文件起草单位：广西生态工程职业技术学院、广电计量检测（南宁）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：易西俊、干莉娜、孟宪福、蒙丽琼、薛娟萍、李文奇、张梁、吴长华、梁孟佳、韦珍珍、唐文韬。

本标准版权为广西物品编码与标准化促进会所有，除了用于国家法律或事先得到广西物品编码与标准化促进会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

柳州螺蛳粉辣度等级划分

1 范围

本文件界定了柳州螺蛳粉辣度的术语和定义，规定了柳州螺蛳粉辣度的量化及等级的划分。本文件适用于柳州螺蛳粉辣度量化和等级划分。

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 21266—2007 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳州螺蛳粉 Liuzhou Luosifen

以独立包装的米粉（干制米粉或冲泡型米粉）和螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）冲泡食用的柳州螺蛳粉（包括水煮型柳州螺蛳粉和冲泡型柳州螺蛳粉）。

[来源：DBS 45/034—2021，3.1]

3.2

辣度 pungency degree

辣味强弱程度的量化值，用度表示。

[来源：GB/T 21266—2007，3.2，有修改]

3.3

辣椒素类物质 capsaicindid

在辣椒果实中产生辣味的N-香草基西酰胺类生物碱物质的统称。

注：其中辣椒素、二氢辣椒素两种物质的含量约占辣椒素类物质总量的90%，是影响辣度最主要的成分。

[来源：GB/T 40348—2021，3.1]

4 辣度等级划分

柳州螺蛳粉根据辣度范围划分为5个等级，划分方法及辣度标示应符合表1的规定。

表1 柳州螺蛳粉辣度等级划分及标示方法

序号	辣度范围	标示辣度（°）	辣度等级
1	9~29	12	微辣
2	30~39	36	低辣
3	40~49	45	中辣
4	50~59	52	高辣
5	60~69	65	特辣

注：12°：有轻微的辛辣刺激；36°：能够明显感觉到的辛辣刺激，不需要忍受；45°：有明显的辛辣刺激，不需要刻意忍受；52°：有强烈的辛辣刺激，勉强能够忍受；65°：有特别强烈的辛辣刺激，持续刺激时不能忍受。

5 检验方法

5.1 样品处理

将柳州螺蛳粉除粉包外的所有料包混合，用组织捣碎机均质化后，称取10.0 g样品（精确到1 mg。根据样品中辣椒素含量多少，取样量可适当增减）。当样品含水量>15%时，用烘箱在50℃下烘干至水分含量<15%，然后按GB/T 21266—2007中7.2规定的方法进行样品提取。

5.2 辣度

5.2.1 辣椒素类物质含量测定

按GB/T 21266—2007规定的方法测定。

5.2.2 辣度计算

柳州螺蛳粉辣度按公式（1）计算。计算结果保留整数。

$$L = 10.369 \times \ln(W) + 65.264 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

L ——辣度，单位为（°）；

W ——试样中的辣椒素类物质总量，单位为克每千克（g/kg）。

参 考 文 献

- [1] GB/T 40348—2021 植物源产品中辣椒素类物质的测定 液相色谱-质谱/质谱法
 - [2] DBS 45/034—2021 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
 - [3] DB50/T 870—2018 麻辣火锅底料辣度量化及等级划分
 - [4] T/CSIQ 77002—2020 含辣调味品辣椒素类物质含量的测定及辣度分级
-

全国团体标准信息平台