

ICS 67.040

X 10

T/GZSX

贵州省食品工业协会团体标准

全国团体标准信息平台

T/GZSX 020—2017

盘州牛肉粉

Panzhou Beef Rice Noodle

2017—11—03 发布

2017—12—01 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而制定。

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这些专利的责任。

本标准由盘州市市场监督管理局提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：盘州市市场监督管理局、盘州市食品药品检验检测中心、六盘水盈润科技服务有限公司、贵州金彩旅游美食文化有限公司、红果普田德福清真馆、红果张大学清真牛肉馆。

本标准主要起草人：孙宗奇、张超、李付贤、尚杰、何礼万、李昉、张艳、鲍安乐、胡胜、张晓平、张荣盛。



盘州牛肉粉

1 范围

本标准规定了盘州牛肉粉的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于 3.1 定义的食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 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 4789.10 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 5009.11 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 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
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 DBS52/ 011 食品安全地方标准 贵州辣椒面
 DB52/T 449 贵州米粉（米皮）
 国家质检总局令 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盘州牛肉粉

按盘州市区域内传统工艺，由米粉包、熟制牛肉包、辣椒面包和熬制的牛肉汤包等辅料包，分别包装组合而成的盘州牛肉粉。

4 要求

4.1 原、辅料

4.1.1 米粉

应符合 DB52/T 449 的规定。

4.1.2 牛肉

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3 辣椒面(糊辣椒)

应符合 DBS52/ 011 的规定。

4.1.4 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。

4.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求				检验方法
	米粉包	熟制牛肉包	牛肉汤包	辣椒面包	
色 泽	呈白色	呈熟制后固有色泽	呈牛肉汤固有色泽	呈辣椒面固有色泽	将样品置于白色瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态,检查有无杂质,闻其气味,品其滋味
组织状态	呈条状、无肉眼可见外来杂质	呈片块状、组织紧密、无肉眼可见外来杂质	液态或胶质状,无肉眼可见外来杂质	呈细片、粉末状,无肉眼可见外来杂质	
气、滋味	具有米粉固有的米香味,无异味	具有熟制牛肉浓郁的牛肉鲜香味,无异味	具有牛肉汤固有滋味和气味,无异味	具有香辣味,无异味	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标	检验方法
总砷 ^a (以 As 计), (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅 ^b (以 Pb 计), (mg/kg)	≤1.0 (米粉≤0.2)	GB 5009.12
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH mg/g)	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), (%)	≤0.25	GB 5009.227
注: ^a 各组合包装混合检验,米粉除外; ^b 各组合包装混合检验,米粉单独检验; ^c 仅限牛肉汤包。		

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b , (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 (平板计数法)
沙门氏菌 ^b , (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^c , (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 适用于各组合包的混合检验					

4.6 净含量

预包装食品的净含量均应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规

定的方法检验。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.8 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

盘州牛肉粉应以每班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 份样品，其中 7 份作检验样品，另 3 份用于留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目应包括：分别做感官要求、净含量，各组合包装混合后做大肠菌群。

5.3.2 产品应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标志方可出厂。

5.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准要求中 4.3~4.8 的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原辅料产地或加工工艺发生较大改变时；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品药品监督管理部门等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验项目（微生物指标除外）有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 包装、标签、标志、运输、贮存

6.1 包装

产品包装封口应严密，不得泄露，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

6.2 标签、标志

食品标签应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物质混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。