|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.040 |
| CCS  | X10 |

|  |
| --- |
|   |

 团体标准

 T/LZLSF 003—2022

代替T/LZLSF 003—2021

地理标志证明商标 柳州螺蛳粉

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

柳州市螺蛳粉协会  发布

1. 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。

本文件代替T/LZLSF 003—2021《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》，与T/LZLSF 003—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

1. 增加了 “GB 5009.9”的标准号和名称，更改了“GB 12456”的标准号和名称；
2. 增加了“自然断条率”、“煮熟断条率”的术语和定义（见3.4、3.5）；
3. 更改了“螺蛳或螺蛳肉”的要求（见5.2，2021年版的5.2）；
4. 增加了“酸笋”、“酸豆角”的原辅料要求（见5.10、5.11）；
5. 增加了“干制米粉”的加工工艺要求（见6.1）；
6. 更改了“酸笋包”的加工工艺（见6.3，2021年版的6.3）；
7. 更改了柳州螺蛳粉的感官要求，增加了对口感的要求（见7.1，2021版的7.1）；
8. 增加了“干米粉包”的特殊风味表征指标（见7.4.1）；
9. 更改了“食用方法”的表述（见11，2021年版的11）；
10. 更改了感官要求的检验方法，增加了柳州螺蛳粉口感的检验方法（见12.1，2021年版的12.1）；
11. 增加了“淀粉含量”、“自然断条率”和“煮熟断条率”检验方法（见12.4、12.5、12.6）。

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。

本文件由柳州市螺蛳粉协会提出并归口。

本文件起草单位：柳州市螺蛳粉协会、柳州市标准技术和知识产权研究中心、柳州市质量检验检测研究中心、广西兴柳食品有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司、广西家柳食品科技有限公司、广西螺状元食品科技有股份有限公司、广西全汇食品有限公司、广西黄氏真味食品科技有限责任公司、柳州市定记食品有限公司、广西口水哥食品科技有限公司、柳州市金味帅调味品厂、柳州市华耀食品科技有限公司、柳州螺喜会食品有限公司、广西御品香科技有限公司、广西美吉食品科技有限责任公司、柳州市得华食品有限公司、柳州市旺童食品科技有限公司、广西柳螺香食品科技有限公司、广西沪桂食品集团有限公司、广西觉味之城餐饮管理有限公司、广西昊昌生物科技有限公司、广西善元食品有限公司、柳州市金亿达食品加工有限公司、广西臻冠食品科技有限公司、柳州市泽均食品有限公司、柳州市辰顺食品有限公司、广西螺大大科技食品有限公司、柳州市三轩食品有限公司、柳州市良厚食品科技有限责任公司、柳州市国祥食品有限公司、广西壹味天呈食品科技有限公司、广西川香坊食品有限公司、柳州市乐哈哈食品科技有限公司、广西中柳食品科技有限公司、柳州市螺神餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：覃红郴、刘兴、刘永逸、何彬斌、林华、欧智园、李夤、秦庆芳、徐超莲、李何剑、韦红梅、许蓉蓉、武源、李丽、郭泽霖、陈荣珍、王裕雅、廖钧、何畅、苏淑彦、秦柳馨、吴颖、农真真、曾筝、黄嘉鹏。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

1. T/LZLSF 003—2021。

地理标志证明商标 柳州螺蛳粉

* 1. 范围

本文件规定了地理标志证明商标柳州螺蛳粉的术语和定义、授权范围、原辅料要求、加工工艺要求、质量要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、食用方法、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于柳州市螺蛳粉协会审批授权的柳州螺蛳粉企业。

* 1. 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/T 1532 花生

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

DBS 45/034—2018 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉

DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉

国家知识产权局 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》

柳州市螺蛳粉协会 《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

地理标志证明商标

地理标志是标示某商品来源于某地区，并且该商品的特定质量、信誉或其他特征，主要由该地区的自然因素或人文因素所决定的标志。经核准注册为证明商标的地理标志标识是地理标志证明商标。

柳州螺蛳粉

以干制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、花生等配料制成的，经煮制方可食用的柳州螺蛳粉（方便即食型柳州螺蛳粉执行其他相关标准）。

干制米粉

以产自柳州的大米（或糙米）为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经相应工艺加工制成的干制米粉。

自然断条率

直条干制米粉的长度不足规定长度三分之二的断条占所检样品的百分比。

煮熟断条率

一定根数的干制米粉样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分比。

* 1. 授权范围

柳州螺蛳粉地理标志证明商标授权范围限于经国家知识产权局商标局备案的《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》规定的范围，即柳州市行政区范围内的城中、柳北、柳南、鱼峰、柳江五城区及柳州市辖柳城、鹿寨、融安、融水、三江五县。

* 1. 原辅料要求
		1. 干制米粉

应符合DBS 45/051的规定。

* + 1. 螺蛳或螺蛳肉

应符合GB 2733、GB 31650的规定。

* + 1. 鲜笋

采摘长度0.70 m内的大头甜笋（或麻竹笋）等品种，应质好、清洁、无变质、无虫蛀、无异味、无其他夹杂物，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* + 1. 辣椒干、辣椒粉

应符合GB/T 30382、GB 2762、GB 2763的规定。

* + 1. 畜骨、禽骨

应经检验检疫合格，并应符合GB 2707、GB 31650的规定。不应使用非经合法渠道屠宰产生的畜骨、禽骨及非食源性原料。

* + 1. 腐竹

应符合GB 2712的规定。

* + 1. 花生

应符合GB/T 1532、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

* + 1. 木耳

应符合GB 7096的规定。

* + 1. 鲜豆角

应质好、清洁、无变质、无虫蛀、无异味、无其他夹杂物，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* + 1. 酸笋

应符合GB 2714的规定。

* + 1. 酸豆角

应符合GB 2714的规定。

* + 1. 食用盐

应符合GB 2721的规定。

* + 1. 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

* + 1. 香辛料

应符合GB/T 15691及国家相关标准的规定。

* + 1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* + 1. 其他辅料

应符合国家有相关标准的规定。

* 1. 加工工艺要求
		1. 干制米粉

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉，经过清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、配料搅拌、挤压、熟化、成型、老化、冷却、洗粉、干燥等步骤加工制成。

* + 1. 汤料包

汤料采用带壳螺蛳、畜骨或禽骨、食用盐、食用植物油（或食用动物油脂），香辛料或调味料为原料，经加水熬制3 h以上、过滤（添加或不添加螺蛳肉）、包装等工艺加工制成。汤料主要原料质量配比应符合表1的规定。

1. 汤料主要原料质量配比

| 项 目 | 用 量 |
| --- | --- |
| 水，kg | 100 |
| 带壳螺蛳，kg ≥ | 3 |
| 畜骨，kg ≥ | 2 |
| 禽骨，kg ≥ | 1 |

* + 1. 酸笋包

以酸笋（以大头甜笋或麻竹笋等品种食用竹笋为原料，经自然发酵制成）或外购具有生产许可证的企业生产的酸笋为主要原料，添加或不添加食用植物油、辣椒油或其他调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成的配料包。

* + 1. 酸豆角包

以酸豆角（以鲜豆角为原料，经自然发酵制成）或外购具有生产许可证的企业生产的酸豆角为主要原料，添加或不添加食用植物油、辣椒油或其他调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成的配料包。

* + 1. 辣椒油包

以辣椒干或辣椒粉、食用植物油为主要原料，添加或不添加调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成的配料包。

* + 1. 腐竹包

以腐竹、食用植物油为主要原料，经油炸、滤油、冷却、包装等工艺加工制成的配料包。

* + 1. 花生包

以花生仁、食用植物油为主要原料，经油炸或烘烤、冷却、包装等工艺加工制成的配料包。

* + 1. 木耳包

以木耳为主要原材料，添加或不添加调味辅料，经加工、包装等工艺加工制成的配料包。

* 1. 质量要求
		1. 感官要求

应符合表2的规定。

1. 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
| --- | --- |
| 干制米粉 | 配料 |
| 色泽 | 具有其应有的色泽，均匀一致，无霉斑 | 具有其应有的色泽 |
| 组织形态 | 基本均匀一致，表面平滑，无并条 | 具有其应有的组织形态 |
| 滋味与气味 | 具有米香味，无异臭、异味 | 具有产品特有的酸、辣、鲜风味 |
| 杂质 | 无杂质 |
| 口感 | 煮熟后米粉有嚼劲，富有弹性，不粘牙，顺滑爽口，与配料组合具有酸、辣、鲜的风味 |

* + 1. 理化指标

应符合DBS 45/034—2018中4.3的要求。

* + 1. 微生物限量

应符合DBS 45/034—2018中4.4的要求。

* + 1. 特殊风味表征指标
			1. 干米粉包

应符合表3的规定。

1. 干米粉包特殊风味表征指标

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 淀粉含量，% ≥  | 65 |
| 自然断条率，% ≤ | 10 |
| 煮熟断条率，% ≤ | 10 |

* + - 1. 汤料包

应符合表4的规定。

1. 汤料包特殊风味表征指标

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 氨基酸含量（以天冬氨酸、丙氨酸、甘氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸的总和计），mg/g ≥ | 1 |
| 谷氨酸含量，mg/g ≤ | 80 |
| 1. 氨基酸含量中天冬氨酸、丙氨酸、甘氨酸、苯丙氨酸、酪氨酸都应检出。
 |

* + - 1. 酸笋包

应符合表5的规定。

1. 酸笋包特殊风味表征指标

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 总酸（以乳酸计），g/kg ≥ | 6 |

* 1. 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

* 1. 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 其他

推荐汤料包内加入螺蛳肉，或螺蛳肉单独包装。

* 1. 食用方法

应按照产品外包装上的食用方法煮制。

* 1. 检验方法
		1. 感官要求

在良好的自然光线下，取适量样品置于搪瓷盘或其他器皿内，用目视法检查外观、色泽和杂质，用鼻嗅法检查气味。口感按照第11章的食用方法煮熟后观察、品尝。

* + 1. 理化指标

按DBS 45/034—2018中7.2规定的方法测定。

* + 1. 微生物限量

按DBS 45/034—2018中7.3规定的方法测定。

* + 1. 淀粉含量

按GB 5009.9规定的方法检验。

* + 1. 自然断条率

取1个独立包装的螺蛳粉中的干制米粉，随机抽取完整的10根米粉，测量其长度平均值。

随机抽取独立包装的样品1包称重（g），将长度不足平均长度三分之二的米粉检出称量，结果按公式（1）计算，保留一位小数。

 $X\_{1}=\frac{m\_{1}}{m}×100\%$ ()

式中：

$ X\_{1}$—试样自然断条率含量，以%表示；

$m$—试样的质量，单位为克（g）；

$m\_{1}$—断条的质量，单位为克（g）。

* + 1. 煮熟断条率

任取样品适量根数（长度30 cm以下取30根，30 cm以上取20根），放入盛有约50倍样品质量的沸水的烧杯或不锈钢锅中，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态至米粉刚好熟透无硬心时，用筷子将样品轻轻挑出置于不锈钢盘中，计算完整的样品根数。结果按公式（3）计算，结果保留一位小数。

 $X\_{2}=\frac{n-n\_{1}}{n}×100\%$ ()

式中：

$X\_{2}$—试样熟断条率含量，以%表示；

$n$—取样总根数；

$n\_{1}$—完整样品根数。

* + 1. 氨基酸含量

按GB 5009.124规定的方法测定。

* + 1. 总酸含量

按GB 12456规定的方法测定。

* + 1. 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

* 1. 检验规则
		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。

* + 1. 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。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

* + 1. 判定规则

全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

检验结果中若微生物限量不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件时，允许按相关规定进行复检。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期
		1. 标志、标签

产品销售标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并应标示干制米粉的类型（干米粉、调制干米粉、糙米干米粉）、所配配料包名称及食用方法。地理标志专用标志应符合《柳州螺蛳粉地理标志证明商标使用管理规则》。

产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封、防潮、防污染。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并应符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

净含量按国家有关规定执行。

* + 1. 运输

运输设备应洁净卫生，不应与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

* + 1. 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防虫害、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

* + 1. 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

