

团 体 标 准

T/CZBXBZ 025—2024

潮州速食粿条

Chaozhou's instant kuai Teo

（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。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

潮州市标准化协会 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。

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。

本文件由潮州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：潮州市食品检验检测中心、潮州市标准化协会、XXXX。

本文件主要起草人：姚柔娇、吴国典、XXXX。

引 言

“粿条”一词是广东潮汕地区、福建闽南地区的叫法。这种小吃是用米粉浆薄层蒸熟晾凉之后，切条备用的小食半成品。用它制成炒粿条、沙茶粿、粿条汤等菜品，都是老百姓日常的最爱。

随着我国经济的快速发展，人们生活节奏的加快，“懒人经济”发展火热，带动了方便食品产业快速发展。加上生产设备机械化、自动化水平提高和粿条生产技术、加工工艺的提升，粿条加工产业化必然成为趋势。为了将潮州粿条品牌做响、产业做大，通过潮州速食粿条标准的制定，既有助于质量管理，提升潮州粿条的知名度，也推动潮州粿条转型升级。

本文件在 GB 17400—2015 《食品安全国家标准 方便面》的基础上，参考 QB/T 2652—2004 《方便米粉（米线）》、QB/T 5471—2020 《方便菜肴》等标准，并结合本地实际情况而制定。

潮州速食粿条

1 范围

本文件规定了潮州速食粿条的术语和定义、原辅料要求、技术要求、检验规则、包装、标志和标签、运输、贮存。

本文件适用于潮州速食粿条的生产和销售。

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 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 4789.2 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 4789.33 食品安全国家标准 食品微生物学检验 粮食制品采样和检样处理

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号 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

粿条干 Kuiteo Gan

以大米为主要原料，添加或不添加食品淀粉，经浸泡、磨粉、蒸煮成型、干燥而制成的粿条。

3.2

潮州速食粿条 Chaozhou's instant kuai Teo

潮州辖区内生产的以粿条干为主要原料，选择性配以两种以上方便调料包（复合调味料包、植物油包、牛肉丸等熟肉制品包、水产调味品包、酱腌菜包、食用菌制品包、蛋制品包等），再经粿条干和方便调料包组合包装而成的只需直接用沸水冲泡即可食用的方便食品。

4 原辅料要求

4.1 主食要求

应符合相关食品安全标准和产品明示质量要求的规定。

4.2 调味料包要求

4.2.1 复合调味料包

应符合 GB 31644 和产品明示质量要求的规定。

4.2.2 植物油包

应符合 GB 2716 和产品明示质量要求的规定。

4.2.3 熟肉制品包

应符合 GB 2726 和产品明示质量要求的规定。

4.2.4 水产调味品包

应符合 GB 10133 和产品明示质量要求的规定。

4.2.5 酱腌菜包

应符合 GB 2714 和产品明示质量要求的规定。

4.2.6 食用菌制品包

应符合 GB 7096 和产品明示质量要求的规定。

4.3 其他辅料

应符合相关食品安全标准和产品明示质量要求的规定。

5 技术要求

5.1 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	具有该品种应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置 500 mL 无色透明烧杯中,在自然光下观察色泽、形态,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
滋味与气味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味、无异味	
组织形态	具有该品种应有的组织形态	
杂质	无肉眼可见的杂质、异物	

5.2 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
水分(裸条干), g/100g ≤	13.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
仅适用于以动物性食品或坚果类制品为原料或配料中使用食用油脂的产品。		

5.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌限量:预包装食品的应符合 GB 29921 中粮食制品类别的规定。

5.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ^d	10 ^e	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ^e	GB 4789.3平板计数法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.33 执行。					

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验按 JJF 1070 的规定执行。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一投料、同一班次、同一工艺、同一规格的产品为一批。

6.2 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品经生产企业检测部门按照本文件进行检验，检验合格并签发产品合格证后可出厂。

6.3.2 产品出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为本文件中第 5 章规定的内容。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

6.6.2 检验结果中若微生物指标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规定时，允许按相关规定进行。

7 包装、标志和标签、运输、贮存

7.1 包装

7.1.1 直接接触食品的包装材料或容器应符合食品安全标准要求。

7.1.2 直接接触食品的包装应封口严密，不得泄漏。

7.1.3 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

7.2 标志和标签

7.2.1 产品外包装的储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2.2 销售包装标签应符合有关法律、法规和规章的规定，预包装产品还应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2.3 标签应明示加热方式或食用方法。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，避免产品雨淋、受潮、暴晒变质；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运装卸时应轻拿轻放。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、清洁、干燥、通风、无腐蚀性物质侵蚀的仓库中。不得与有毒、有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品一起堆放。

7.4.2 产品应堆码离地、离墙不少于 10 cm，避免靠近热源。

7.4.3 产品按照上述运输与贮存规定，在包装完整的情况下，保质期内产品质量应符合本文件规定。