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

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GBC |

X 10 |

团体标准

T/GBC XXXX—XXXX

地理标志证明商标 南宁老友粉

Geographical indication certification trademark—Nanning Laoyou rice noodlen

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西物品编码与标准化促进会  发布

目次

[前言 III](#_Toc181370910)

[1 范围 1](#_Toc181370911)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc181370912)

[3 术语和定义 1](#_Toc181370913)

[4 地理标志保护范围 2](#_Toc181370914)

[5 原辅料要求 2](#_Toc181370915)

[5.1 干制米粉 2](#_Toc181370916)

[5.2 酸笋 2](#_Toc181370917)

[5.3 豆豉 2](#_Toc181370918)

[5.4 畜肉 2](#_Toc181370919)

[5.5 辣椒 2](#_Toc181370920)

[5.6 大蒜 2](#_Toc181370921)

[5.7 酱油 2](#_Toc181370922)

[5.8 食用油 2](#_Toc181370923)

[5.9 食用盐 2](#_Toc181370924)

[5.10 食醋 2](#_Toc181370925)

[5.11 加工用水 2](#_Toc181370926)

[5.12 其他辅料 2](#_Toc181370927)

[6 质量要求 2](#_Toc181370928)

[6.1 干制米粉 2](#_Toc181370929)

[6.2 老友粉料包及其他料包 3](#_Toc181370930)

[7 食品添加剂 3](#_Toc181370931)

[8 生产加工过程中的卫生要求 3](#_Toc181370932)

[9 检验方法 4](#_Toc181370933)

[9.1 感官检测 4](#_Toc181370934)

[9.2 理化指标 4](#_Toc181370935)

[9.3 微生物指标 4](#_Toc181370936)

[9.4 食品添加剂 4](#_Toc181370937)

[10 组批规则 4](#_Toc181370938)

[10.1 组批 5](#_Toc181370939)

[10.2 抽样 5](#_Toc181370940)

[10.3 判定规则 5](#_Toc181370941)

[11 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 5](#_Toc181370942)

[11.1 标签、标志 5](#_Toc181370943)

[11.2 包装 5](#_Toc181370944)

[11.3 运输 5](#_Toc181370945)

[11.4 贮存 5](#_Toc181370946)

[11.5 保质期 5](#_Toc181370947)

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。

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。

本文件由南宁市老友粉协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南宁市老友粉协会、南宁职业技术大学、广西壮族自治区标准技术研究院、广西南宁复记老友餐饮企业管理有限公司。

本文件主要起草人：彭茂锋、李河、梁宁、黄宇、黄琨、李星亚、廖玉婷、零焕、邓玮、杨磊、洪影雯、徐铁纯、林筱筠、农劲柏、毛韦哲正。

地理标志证明商标 南宁老友粉

* 1. 范围

本文件界定了地理标志证明商标南宁老友粉的术语和定义，规定了地理标志证明商标南宁老友粉的授权范围、原辅料要求、质量要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、组批规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期等要求。

本文件适用于授权使用地理标志证明商标南宁老友粉的企业。

* 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 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 食用植物油卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 4789.4 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 食品中致病菌限量

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造食醋

SB/T 10336 配制酱油

SB/T 10337 配制食醋

SB/T 10348 大蒜

DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉

DBS 45/053 食品安全地方标准 南宁老友粉

* 1. 术语和定义

DBS 45/053界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 地理标志保护范围

南宁老友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《“南宁老友粉”地理标志证明商标使用管理规则》规定的范围，即广西壮族自治区南宁市现辖行政区域的青秀区、兴宁区、江南区、西乡塘区、邕宁区、良庆区、武鸣区、横州市、宾阳县、上林县、马山县、隆安县共12个区县（市）。

* 1. 原辅料要求
		1. 干制米粉

应符合DBS 45/051的规定。

* + 1. 酸笋

应符合GB 2714的规定。

* + 1. 豆豉

应符合GB 2712或有关安全标准的规定。

* + 1. 畜肉

应符合GB 2707的规定。

* + 1. 辣椒

应符合相关质量标准的规定，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. 大蒜

应符合SB/T 10348的规定。

* + 1. 酱油

应符合GB/T 18186或SB/T 10336的规定。

* + 1. 食用油

应符合GB 2716或GB 10146的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

* + 1. 食用盐

应符合GB 2721的规定。

* + 1. 食醋

应符合GB/T 18187 或SB/T 10337 的规定。

* + 1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* + 1. 其他辅料

应符合相关规定。

* 1. 质量要求
		1. 干制米粉

应符合DBS 45/051的规定。

* + 1. 老友粉料包及其他料包
			1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 干米粉质地洁白，各调料具有应有的色泽 |
| 外观形态 | 干米粉粗细均匀，水煮后呈半透明状 |
| 气味 | 干米粉具有强烈米香 |
| 口感 | 米粉口感软滑、细腻，富有弹性、不糊汤、不断条；酸笋酸爽可口；剁辣椒豆豉有独特的“辣香”味 |

* + - 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 干粉淀粉含量/％ ≥ | 70 |
| 蛋白质含量/％ ≥ | 8 |
| 碳水化合物含量/％ ≥ | 24.5 |
| 久煮断条率/％ ≤ | 8.5 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤ | 0.25 |
| 亚硝酸盐（以 NaNO2 计）/（mg/kg） ≤ | 20 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤ | 1.0 |
| 黄曲霉毒素 B1 /(μg/kg） ≤ | 5.0 |
| 其他污染物限量 | 符合 GB 2762 中复合调味料的规定 |
| 1. 适用于料包混合后检验。
 |

* + - 1. 微生物限量

应符合表3的规定。

1. 微生物限量

| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） |
| --- | --- |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5 | 2 | 102 | 104 |
| 1. n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值； M为微生物指标的最高安全限量值。
 |

* 1. 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

* 1. 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官检测

米粉包按照DBS 45/051的规定检验。

将不同料包内容物分别置于合适的容器中，于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质。

另取1个销售包装的待测样品，按产品包装上标明的食用方法处理后，嗅其气味，品尝其滋味。

* + 1. 理化指标
			1. 干制米粉

按DBS 45/051规定的方法测定。

* + - 1. 料包
				1. 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

* + - * 1. 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

* + - * 1. 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

* + - * 1. 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

* + - * 1. 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

* + 1. 微生物指标
			1. 样品采集和处理

按GB 4789.1方法取5份独立包装样品，取出每一份独立包装样品中的米粉和调料包，分别供微生物 检验。

* + - 1. 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

* + - 1. 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

* + - 1. 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

* + - 1. 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

* + 1. 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

* 1. 组批规则
		1. 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

* + 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。

* + 1. 判定规则

检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不应复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行。

检验结果中有一项不符合本标准规定，判该批产品不合格。

* 1. 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期
		1. 标签、标志

产品预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，并在配料表上标明配料包名称，米粉包应明确米粉的类型（干米粉、糙米干米粉、调制干米粉）。

产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191及国家有关规定。

* + 1. 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不应重复使用。

净含量按照国家相关规定执行。

* + 1. 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

* + 1. 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

产品贮存应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

* + 1. 保质期

企业可根据自身产品质量状况确定保质期。

