ICS 67.120.10

CCS X66

T/TSSP

团 体 标 准

T/TSSP 055-2025

贵州特色食品 花溪牛肉粉

(Guizhou Specialty Foods Huaxi Niurou Fen)

2025-04-28 发布

2025-05-10 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
3.1 花溪牛肉粉	2
3.2 米粉（米皮）	2
3.3 牛肉	2
3.4 汤料	3
3.5 糊辣椒	3
3.6 酸菜	3
3.7 其他配料	3
4 要求	3
4.1 原辅料要求	3
4.2 感官要求	4
4.3 理化指标	4
4.4 微生物限量	5
4.5 净含量及允许短缺量	6
4.6 农药残留量、真菌毒素限量、其他致病菌和污染物限量	6
4.7 食品添加剂	6
4.8 生产加工过程的卫生要求	6
5 检测规则	6
5.1 组批	6
5.2 抽样	6
5.3 出厂检验	6
5.4 型式检验	6
5.5 判定规则	7
6 标签、标志、包装、运输、贮存	7
6.1 标签、标志	7
6.2 包装	7
6.3 运输	7
6.4 贮存	7

前 言

本文件依据 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。

本文件由贵州省生物技术研究所以提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州省生物技术研究所以、贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司、贵州省现代农业发展研究所、贵州省天然产物研究中心、贵州食品工程职业学院、贵州省水稻研究所、贵州省辣椒研究所、贵州医科大学、贵州省特色食品产业促进会。

本文件主要起草人：王辉、龙明秀、宋伟、张世涛、陈朝军、罗婧文、罗沙、王瑜、王成财、李文馨、王雪雅、邓茹月、王梅、尹立昊、陈旭、张想、李立郎、张朝举、陈晓宇、张洁、张峥嵘、王智旺、郭素娟、柳益。

本文件为首次发布。

花溪牛肉粉

1 范围

本文件规定了花溪牛肉粉的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

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，仅注日期的版本于本文件。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/T 1354 大米

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

DBS 52/051 食品安全地方标准 米粉（米皮）

DBS 52/062 食品安全地方标准 方便米粉（粉丝）

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 第 70 号（2023）【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 花溪牛肉粉

按花溪地区牛肉粉传统加工工艺，以米粉、牛肉、汤料为主料，加入糊辣椒、酸菜等配料制作而成的预包装牛肉粉。

3.1.1 水煮型花溪牛肉粉

以米粉（米皮）、牛肉、汤料为主料，加入糊辣椒、酸菜等配料，经组合、包装制成的，经水煮熟制食用的非即食型花溪牛肉粉。

3.1.2 冲泡型花溪牛肉粉

以米粉（米皮）、牛肉、汤料为主料，加入糊辣椒、酸菜等配料，经组合、包装制成的，经煮沸热水（ ≥ 85 °C）简单冲泡便可食用的方便食品型花溪牛肉粉。

3.2 米粉（米皮）

以大米为主要原料，经浸泡、磨粉或打浆，添加或不添加食用淀粉类原料，再经混合或不混合、混浆或不混浆、均质或不均质、高温熟制、成型、冷却、剪粉或不剪粉、冷冻或不冷冻、老化或不老化、解冻或不解冻、松丝、真空或不真空包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的米粉（米皮）。

3.3 牛肉

以经检疫合格的牛肉为主要原料，添加食用盐、食用油脂（或不添加）、调味料等辅料，原料经整理、浸泡、预煮、卤制、切丁、炒制、包装、杀菌、冷冻或不冷冻等工艺加工制成的牛肉。

3.4 汤料

以鲜（冻）牛肉、牛肚、牛筋、牛肠、牛骨等为原料，添加食用盐、食用油脂（或不添加）、调味料等辅料，原料经预处理、清洗、配料、加水熬制、过滤、浓缩或不浓缩、冷却或不冷却、包装、杀菌、冷冻或不冷冻等工艺制作而成的汤料。

3.5 糊辣椒

以辣椒干为原料，经炒制干燥后，粉碎而成的可即食的糊辣椒。

3.6 酸菜

以十字花科青菜为主要原料，原料经预处理、杀青，添加食盐进行盐渍发酵后经加工、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的酸菜。

3.7 其他配料

除米粉（米皮）、牛肉、汤料、糊辣椒、酸菜以外的配料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定，其中碎米率指标不作要求。

4.1.2 食用淀粉类原料

应符合 GB 31637 或有关标准的规定。

4.1.4 鲜（冻）牛肉、牛肚、牛筋、牛肠、牛骨

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 用油脂

应符合 GB 2716 或 GB 10146 的规定。

4.1.7 青菜

应符合 GB/T 8854、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.8 辣椒干

应符合 GB/T 30382、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.9 生产水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

4.2 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	具有其固有的色泽,均匀一致,无霉斑	(1) 将取 1 个销售包装的待测样品,分别将米粉(米皮)、牛肉、汤料、及各配料包内容物置于白色洁净的搪瓷盘中,于明亮处观测其色泽、杂质和组织形态,并在室温下嗅其气味。 (2) 另取 1 个销售包装的待测样品,置于适量容积的无色透明烧杯中(冲泡型花溪牛肉粉应置于带盖容器中),按产品标签上标示的食用方法处理后,嗅其气味,品尝其滋味。
形态与口感	基本均匀一致,表面平滑,无并条。按食用方法处理后,米粉口感柔韧滑爽、有弹性、不粘牙、不牙碜	
滋味、气味	具有该产品特有的酸、辣风味,无异味	
杂 质	无杂质	

4.3 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
		水煮型米粉	冲泡型米粉	配料	
水分/(g/100g)	≤	16	20~50	—	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100 g)	≤	—		0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计) ^b /(mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^b /(μg/kg)	≤	5.0			GB 5009.22
亚硝酸盐(以 NaNO ₂) ^c /(mg/kg)	≤	—		20	GB 5009.33
a 仅适用于含油脂类配料(牛肉、汤料、其他配料等)的混合检验。					

b 仅适用于米粉（水煮型米粉、冲泡型米粉）和配料（牛肉、汤料、糊辣椒配料、酸菜配料、其他配料）的混合检验。

c 仅适用于 GB 2760 中规定的熟肉制品配料（如有）与酱腌菜配料的混合检验。

4.4 微生物限量

4.4.1 水煮型花溪牛肉粉应符合表 3 的规定。

4.4.2 冲泡型花溪牛肉粉应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^{b/} (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^{b/} (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^{b/} (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
霉菌 ^c (CFU/mL) ≤	1000				GB 4789.15
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行</p> <p>b 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌仅适用于产品所有配料（牛肉、汤料、糊辣椒、酸菜、其他配料）的混合检验。</p> <p>c 霉菌仅适用于米粉（米皮）的检验。</p>					

表 4 微生物限量指标

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	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌/ (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
霉菌 (CFU/mL) ≤	1000				GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

b 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌仅适用于产品中冲泡型米粉与配料（牛肉、汤料、糊辣椒面配料、辣椒油配料、酸菜配料、其他配料）的混合检验。

c 霉菌仅适用于冲泡型米粉（米皮）的检验。

4.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.6 农药残留量、真菌毒素限量、其他致病菌和污染物限量

应符合 GB 2763、GB 2761、GB 29921、GB 2762 及国家有关规定和公告。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。其中，水煮型米粉（米皮）应符合米粉制品的规定，冲泡型米粉应符合方便米面制品的规定；产品所有配料包（牛肉包、汤料包、糊辣椒配料包、酸菜配料包、其他配料包）整体应符合半固体复合调味料的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检测规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种、规格的产品为一批。

5.2 抽样

从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。分别用于感官要求，理化指标、微生物限量等指标的检测和留样。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应逐批检验。检验合格的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量。

5.4 型式检验

型式检验包括本文件的全部要求，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

A) 产品定型投产时；

B) 当原料、加工设备、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

C) 连续停产 3 个月后恢复生产时；

D) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

E) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本文件规定的要求,则判定该批产品为合格品。除微生物指标外,检验项目如不符合本文件时。可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检,以复检结果为准;若复检结果仍有一项不合格、则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本文件时,判定该批产品为不合格品,不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定,采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装。包装封口应严密,不得泄漏。配料包最小食用包装应封口严密,食用方便。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干爽、无异味、无污染。在运输过程中应轻拿轻放,防止碰撞或挤压。运输时应防止日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处,不得露天堆放,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存,做到堆放整齐,先进先出。每一品种应有标识标记。