

T/HAS

团体标准

T/HAS XXX—2025

温县酸辣粉

Wenxian sour and spicy vermicelli

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省标准化协会 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	1
4 分类	2
5 技术要求	2
5.1 原辅料	2
5.2 感官要求	2
5.3 理化指标	3
5.4 微生物限量	3
5.5 食品添加剂	3
5.6 污染物限量	3
5.7 真菌霉素限量	3
5.8 农药残留限量	3
5.9 净含量及允许短缺量	3
5.10 加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	4
6.1 组批	4
6.2 检验分类	4
6.3 出厂检验	4
6.4 型式检验	4
6.5 判定规则	4
7 标志、包装、运输和贮存	4
7.1 标志	4
7.2 包装	4
7.3 运输	4
7.4 贮存	4
参考文献	5

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。

本文件由河南省标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：温县食品工业协会、河南品正食品科技有限公司、河南京华食品科技开发有限公司、河南惠生圆食品有限公司、河南香曼食品科技有限公司、河南恒欣五味食品科技有限公司、焦作市慕容食品有限公司、焦作市味香食品有限公司、河南味优食品科技有限公司、河南嘉味食品科技有限公司等。

本文件主要起草人：。

温县酸辣粉

1 范围

本文件规定了温县酸辣粉的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于温县酸辣粉。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB/T 23587 淀粉制品质量通则
- GB/T 27591 纸餐具
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 34321 食用甘薯淀粉
- GB/T 40772—2021 方便面
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 11194 方便面调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

温县酸辣粉 Wenxian sour and spicy vermicelli

在温县加工生产的，以食用红薯淀粉（食用甘薯淀粉）或山药粉为主要原料，不添加其他食用淀粉，经加工制成粉饼，加入独立包装的调味酱包、调味粉包、调味醋包、蔬菜包、油包、花生包等配料包，经组合、包装制成的产品。

4 分类

根据酸辣粉粉饼原料不同，粉饼可分为：

- a) 红薯粉饼：以食用红薯淀粉（食用甘薯淀粉）为主要原料，用涂布或挤压加工方法，制成粉丝，经成型烘干成饼状供温县酸辣粉使用；
- b) 山药粉饼：以山药粉为主要原料，用涂布或挤压加工方法，制成粉丝，经成型烘干成饼状供温县酸辣粉使用。

5 技术要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637、GB/T 34321 的规定。
- 5.1.2 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 5.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 粉丝饼应符合 GB/T 23587 的规定。
- 5.1.6 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 5.1.7 花生包应符合 GB 19300 或 SB/T 11194 的规定。
- 5.1.8 调味料包除符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定外，还应符合表 1 的要求。

表 1 调味料包微生物限量

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	5×10^3	10^4	按GB 4789.2的规定
大肠菌群, CFU/g	5	2	0	10	按GB 4789.3中平板计数法的规定
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	按GB 4789.4的规定
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	按GB 4789.10的规定
注1：仅适用于调味粉包、调味酱包单独检验。					
注2：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。					
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。					

5.2 感官要求

感官指标见表2。

表 2 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中随机取出1个销售包装，倒入洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味。按照食用方法处理后，观察形态，嗅其气味，以温水漱口后，品其滋味。
组织形态	具有产品应有的组织形态	
滋气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

理化指标见表3。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 ^a , g/100g	≤ 14.0	按GB 5009.3的规定
酸价(以脂肪计) ^b , g/mg	≤ 5.0	按GB 5009.229的规定
过氧化值(以脂肪计) ^b , g/100g	≤ 0.25	按GB 5009.227的规定
复水时间, min	≤ 5	按GB/T 40772—2021中附录B的规定
铅(以Pb计) ^c , mg/kg	≤ 0.4	按GB 5009.12的规定
铝(干样品, 以Al计) ^a , mg/kg	≤ 200	按GB 5009.182的规定
^a 仅适用于粉饼的检验。 ^b 仅适用于含油脂配料包的混合检验, 其中酸价项目混合检验时含发酵、腌渍配料的配料包除外。 ^c 仅适用于粉饼与料包的混合检验。		

5.4 微生物限量

微生物限量见表4。

表4 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 ⁴	10 ⁵	按GB 4789.2的规定
大肠菌群, CFU/g	5	2	0	10 ²	按GB 4789.3中平板计数法的规定
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	按GB 4789.4的规定
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	按GB 4789.10的规定
注1: 仅适用于将粉饼与料包充分混合后进行检验。 注2: 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。					
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。					

5.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.9 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局2023年第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定的方法进行检验。

5.10 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

以同一批原料、同一配料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产厂质量检验部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 酸辣粉出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.3.3 调味料包出厂检验项目包括感官指标、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件第 5 章规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，每半年应至少进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转厂生产的试制定型鉴定时；
- b) 正式生产后，原材料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- e) 监督管理部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

6.5.2 微生物指标检验结果中有任一项不符合本文件要求，即判该批产品为不合格，且不得复检。

6.5.3 其他项目有任一项指标不符合要求时，允许按相关规定对留样进行复检，复检结果仍有一项或多项不符合要求，则判该批产品为不合格。复检项目全部合格，判本批产品合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。并应注明“温县酸辣粉”及食用方法。

7.1.2 外包装箱包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装应包装严密、封口牢固；外包装应封装严密、坚实耐压。

7.2.2 直接接触食品的纸碗、复合包装袋、塑料袋应分别符合 GB/T 27591、GB 4806.13、GB 4806.7、GB/T 10004 等相关标准的要求。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

产品运输设备应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中应有防尘、防晒、防潮措施，运输时不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运，装卸过程中应轻拿轻放。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥、防雨、无毒、无异味、无污染源的环境中。

7.4.2 存放时与墙面和地面距离应在 15 cm 以上，有防尘、防潮、防蝇虫、防鼠等设施，不得与有毒、有害、腐败变质、有异味的物品同仓存放。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令[2023]第70号）
-