

# DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/053—2018

---

食品安全地方标准

南宁老友粉

2018-01-10 发布

2018-06-10 实施

---

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

广西壮族自治区食品安全地方标准  
南宁老友粉  
DBS 45/053—2018  
广西壮族自治区卫生和计划生育委员会  
2018年5月第一次印刷

## 前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西-东盟食品药品安全检验检测中心、广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西壮族自治区轻工产品质量检验站。

本标准主要起草人：段玉林、莫迎、廖浩、李文奇、蒋定之、盘正华、韦升坚、韦涛、蒋湘、陈小聪、戴向东、郑娟梅、廖强、刘珈伶。

# 食品安全地方标准

## 南宁老友粉

### 1 范围

本标准规定了南宁老友粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干制米粉和老友粉料包为原料，添加或不添加辣椒料包、酸醋料包等料包，经煮熟后食用的具有地方特色的南宁老友粉。

### 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件，仅所注日期的版本适用于本文件。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 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 南宁老友粉

以干制米粉和老友粉料包为原料，添加或不添加辣椒料包、酸醋料包等料包，经煮熟后食用的具有地方特色的南宁老友粉。

#### 3.2

##### 老友粉料包

以酸笋、豆豉、畜肉、辣椒、大蒜、酱油、食用油、食用盐等为原料，经炒制等工艺加工而成的料包。

#### 3.3

##### 辣椒料包

以辣椒、大蒜、食用油、酱油、食用盐等为原料，经加工而成的配料包。

#### 3.4

##### 酸醋料包

用食醋、水等调配后进行独立包装的配料包。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 干制米粉

干制米粉应符合DBS 45/051 的规定。

##### 4.1.2 酸笋

应符合GB 2714 的规定。

##### 4.1.3 豆豉

应符合GB 2712或有关安全标准的规定。

##### 4.1.4 畜肉

应符合GB 2707的规定。

#### 4.1.5 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。

#### 4.1.6 大蒜

应符合SB/T 10348的规定。

#### 4.1.7 酱油

应符合GB/T 18186 或SB/T 10336 的规定。

#### 4.1.8 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。

#### 4.1.9 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 4.1.10 食醋

应符合GB/T 18187 或SB/T 10337 的规定。

#### 4.1.11 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.12 其他辅料

应符合相关规定。

### 4.2 产品要求

#### 4.2.1 干制米粉

应符合DBS 45/051的要求。

#### 4.2.2 老友粉料包及其他料包

##### 4.2.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有各调料应有的色泽
组织形态	具有各调料应有的组织形态
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味
杂 质	无杂质

##### 4.2.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg） ≤	20
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	1.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg） ≤	5.0
其他污染物限量	符合 GB 2762 中复合调味料的规定
注：适用于料包混合后检验。	

#### 4.2.2.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 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	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>
注：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。				

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

7.1.1 米粉包按照 DBS 45/051 的规定检验。

7.1.2 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。

7.1.3 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。

### 7.2 理化指标

### 7.2.1 干制米粉

按DBS 45/051规定的方法测定。

### 7.2.2 料包

#### 7.2.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 7.2.2.2 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

#### 7.2.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.2.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 7.2.2.5 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.3 微生物指标

#### 7.3.1 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。

#### 7.3.2 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。

#### 7.3.3 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。

#### 7.3.4 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。

#### 7.3.5 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。

### 7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 8 组批规则



## 8.1 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另一包装规格的产品为一组批。

## 8.2 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。

## 8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

8.3.2 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，不得复检；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。

8.3.3 检验结果中有一项不符合本标准规定，判该批产品不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 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）。

9.1.2 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。

### 9.2 包装

9.2.1 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，内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

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

### 9.4 贮存

9.4.1 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。

9.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

### 9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。