

Q/JHY

平乐县江合韵食品加工厂企业标准

Q/JHY 0004S—2021

代替 Q/JHY 0004S—2020



螺蛳粉（粉丝、面、米线）



2021 - 10 - 05 发布

2021 - 10 - 25 实施

平乐县江合韵食品加工厂 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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

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这些专利的责任。

本文件代替Q/JHY 0004S—2020《螺蛳粉（粉丝、面、米线）》。

本文件与Q/JHY 0004S—2020《螺蛳粉（粉丝、面、米线）》相比，主要变化如下：

——按照GB/T 1.1—2020修改了格式；

——按照GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》修改了金黄色葡萄球菌限量值；

——修改了产品保质期。

本文件由平乐县江合韵食品加工厂提出并起草。

本文件主要起草人：陈鑫、潘小寒。

本文件于2021年10月5日发布，2021年10月25日实施。

螺蛳粉（粉丝、面、米线）

1 范围

本文件规定了螺蛳粉（粉丝、面、米线）的术语和定义、产品分类、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、贮存及保质期。

本文件适用于以外购干制（米粉包、粉丝包、面饼包、米线包中的一种]为主要原料，加入预包装的配料包（详见第3章），经组合包装等工艺加工制成，需将粉面包与各种配料包混合经煮制方可食用的螺蛳粉（粉丝、面、米线）。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4789.4 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB/T 7652 八角
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 10460 豌豆
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 17400—2015 食品安全国家标准 方便面
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB/T 19618 甘草
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 35883 冰糖
 GH/T 1012 榨菜
 GH/T 1194 大蒜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10439 酱腌菜
 DBS 45/051—2018 食品安全地方标准 干制米粉
 中华人民共和国药典 一部（2020版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺蛳肉汤料包

以螺蛳或螺蛳肉、猪骨、鸡骨架、食用盐、食用植物油、香辛料[八角、草果、桂皮、小茴香、甘草、香茅草、山奈（沙姜）、陈皮（橘皮）]为原料，加饮用水熬煮后添加酱油、冰糖、豆豉、鸡精调味料混合均匀，再经去渣后出锅、添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）、冷却、灌装、杀菌等工艺加工制成的汤料包。

3.2

螺蛳肉酱包

以螺蛳或螺蛳肉、猪骨、鸡骨架、食用盐、食用植物油、香辛料[八角、草果、桂皮、小茴香、甘草、香茅草、山奈（沙姜）、陈皮（橘皮）]为原料，加饮用水熬煮后添加酱油、冰糖、豆豉、鸡精调味料混合均匀，再经浓缩、去渣、添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的酱包。

3.3

辣椒油配料包

以食用植物油、辣椒、八角、桂皮、小茴香为主要原料，经煮制、过滤去渣、冷却、灌装、杀菌等工艺加工制成的配料包。

3.4

油炸花生配料包

以花生仁为主要原料，经预热的食用植物油油炸、滤油出锅、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。

3.5

酸豆角萝卜干木耳配料包

以酸豆角、萝卜干、木耳、榨菜、食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠）为原辅料，经原料预处理、炒制、调配混合、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。或直接外购使用获得相应产品有效食品生产许可资质企业的酸豆角萝卜干木耳配料包。

3.6

酸菜配料包

以酸菜、食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠）为原辅料，经原料预处理、炒制、调配混合、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。

3.7

酸笋配料包

以酸笋、食用植物油、食用盐、辣椒、鸡精调味料、添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠）为原辅料，经原料预处理、煮制、调配混合、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。或直接外购使用获得相应产品有效食品生产许可资质企业的酸笋配料包。

3.8

鹌鹑蛋配料包

直接外购使用获得相应产品有效食品生产许可资质企业的产品。

3.9

腐竹配料包

以腐竹为主要原料，经预热的食用植物油油炸、滤油出锅、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。

3.10

雪豆配料包

以豌豆、食用植物油、食用盐、洋葱粉为原辅料，经配料、预热的食用植物油油炸、滤油出锅、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。或直接外购使用获得相应产品有效食品生产许可资质企业的雪豆配料包。

3.11

醋包

以酿造食醋、食用盐、蒜、辣椒为原辅料，经配料、浸泡、灌装、杀菌等工艺加工制成的醋包。

4 产品分类

4.1 粉面包分类

按干制粉面包的品种不同分为干制米粉包、干制粉丝包、干制面饼包、干制米线包。

4.2 配料包分类

按配料包内的配料不同和加工工艺不同分为螺蛳肉汤料包、螺蛳肉酱包、辣椒油配料包、油炸花生配料包、酸豆角萝卜干木耳配料包、酸菜配料包、酸笋配料包、鹌鹑蛋配料包、腐竹配料包、雪豆配料包、醋包。螺蛳肉汤料包或螺蛳肉酱包、辣椒油配料包为必配配料包，其他配料包以螺蛳粉产品标签配料表明示的为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 干制米粉包

应使用获得相应产品有效食品生产许可资质企业的产品，并符合DBS 45/051—2018或其质量安全标准的规定。

5.1.2 干制（粉丝包、面饼包、米线包）

应使用获得有效食品生产许可资质企业的产品，并符合GB 17400—2015的规定。

5.1.3 螺蛳、螺狮肉

应符合GB 2733、GB 31650的规定。

5.1.4 猪骨、鸡骨架

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

5.1.5 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.6 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.7 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.8 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.1.9 豆豉、腐竹

应符合GB 2712的规定。

5.1.10 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.11 花生仁

应符合GB/T 1532、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.12 酸豆角、萝卜干、酸菜、酸笋

应符合SB/T 10439的规定。

5.1.13 外购的配料包

应符合其质量安全标准的规定，应使用获得相应产品有效食品生产许可资质企业的产品。

5.1.14 木耳

应符合GB 7096的规定。

5.1.15 榨菜

应符合GH/T 1012的规定。

5.1.16 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.17 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.18 豌豆

应符合GB/T 10460的规定。

5.1.19 蒜

应符合GH/T 1194、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.20 洋葱粉

应符合其质量安全标准的要求，其生产企业应具有相应产品相应的有效食品生产许可证。

5.1.21 酿造食醋

应符合GB/T 18187的规定。

5.1.22 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.23 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

5.1.24 乳酸链球菌素

应符合GB 1886.231的规定。

5.1.25 八角

应符合GB/T 7652的规定。

5.1.26 桂皮

应符合GB/T 30381、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.27 甘草

应符合GB/T 19618、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.28 草果、小茴香、香茅草、山奈（沙姜）

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，应符合GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.29 陈皮（橘皮）

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.30 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品品种干制粉面包及各配料包固有的色泽
组织形态	具有相应产品品种干制粉面包及各配料包固有的组织形态
滋味与气味	具有该产品酸、辣风味，无霉味、哈喇味及其他异味、异嗅
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	干制粉面包	配料
水分/(g/100g) ≤	14.0 (10.0 ^a)	—
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	1.8	—
过氧化值 ^c (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	0.25
铅 (以Pb计) ^d / (mg/kg) ≤	0.4	
黄曲霉毒素 B ₁ ^d / (μg/kg) ≤	5.0	
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂) ^e / (mg/kg) ≤	—	20
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定	符合 GB 2760 半固体复合调味料的规定 ^f
其他真菌毒素限量 ^d	应符合 GB 2761 的规定	
其他污染物限量 ^d	符合 GB 2762 带馅 (料) 而米制品的规定	
注: 当鹌鹑蛋配料包的固形物质量超过螺蛳肉汤料包或螺蛳肉酱包净含量时, 则该配料 (包) 安全性指标应符合GB 2749和有关安全标准的规定。		
^a 括号内的限量值仅适用于油炸类粉面包。 ^b 仅适用于油炸类粉面包。 ^c 对于粉面包, 仅适用于油炸类粉面包; 对于配料包, 仅适用于添加食用植物油和含油脂类配料的混合检验。 ^d 仅适用于干制粉面和配料的混合检验。 ^e 仅适用于酱腌菜类配料的混合检验。 ^f 仅适用于所有配料的混合检验。		

5.4 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			
	n	c	m	M
霉菌/(CFU/g) ≤	1000			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
注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。 注2: 霉菌仅适用于干制粉面的检验。 注3: 沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌仅适用于所有配料的混合检验[当鹌鹑蛋配料包的固形物质量超过螺蛳肉汤料包或螺蛳肉酱包净含量时, 则该配料 (包) 安全性指标应符合GB 2749和有关安全标准的规定]。				

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 取 1 个销售包装的待测样品，将粉面包及各配料包内容物置于白色洁净托盘中，于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下嗅其气味。

8.1.2 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，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.6 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

8.2.7 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 霉菌

按GB 4789.15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。

8.3.2 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。

8.3.3 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 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。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂。检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、在同一条生产线上加工的同品种、同一包装规格的产品为检验批。

9.3 抽样方法和数量

抽样基数不应少于400个独立包装，每批随机抽取12个独立包装，将所抽样品分成两份，2/3样品检验，1/3样品备查。

9.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。检验项目为感官要求、水分（按表2的要求）、净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 产品长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4、6.2 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.6.2 如微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，若其他项目检验结果有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并应在配料表上标示食用方法和所配配料包名称；干制米粉包应标示米粉的类型（干米粉、调制干米粉），干制粉面包还应标示油炸类或非油炸类。

10.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。

10.3.2 装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处或冷库内，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件及产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期不少于3个月。如封装产品中有外购粉面包及外购配料包的，则以该产品中所有外购料包剩余的最短保质期作为该封装产品的保质期。