

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 062—2022

食品安全地方标准 方便米粉（粉丝）

2022 - 05 - 09 发布

2022 - 11 - 08 实施

贵州省卫生健康委员会 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

4 产品分类 2

5 要求 3

6 检验规则 5

7 标签、标志、包装、运输、贮存 5

参考文献 7

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这些专利的责任。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州玉梦食品(集团)有限公司、贵州省产品质量检验检测院、贵州金晨农产品开发有限责任公司、贵州省食品检验检测院、贵州南山婆食品加工有限公司、六盘水黔椒食品有限责任公司、贵州黄果树中央厨房有限公司、遵义金紫阳食品有限公司、凯里市苗都土特产贸易有限公司、凯里市田园食品开发有限公司、贵州农投大健康产业发展有限公司、遵义长天农特产品有限责任公司、贵州昌强食品有限责任公司、贵阳添一味食品有限公司、遵义市黔北富之康食品有限公司、贵州美之选食品有限公司、贵州神康原生态食品有限公司、遵义世代熊家餐饮管理有限公司、贵州省食品工业协会、贵州省酸汤产业协会。

本文件主要起草人：孙棣、田其明、钟晓燕、田志强、包爱明、寻思颖、左泽彦、邓成龙、袁野、吴凝、廖妍俨、潘春君、金文、陈泽刚、杨再先、范文杰、卢垣宇、杨波、韩广占、吴昌强、解传贵、苟朝均、周文德、石义权、钟定江、黄尤、秦伟军、罗配乾、王华、李仕涛、赵贵斌、韩丽莎、田莉、龙四红、吴桃燕、伍腾、姜颖、赵慧玲、龙文龙、朱丽波、崔洪亚、陈肖、但茜、张仁正、彭娟、汪佳。

食品安全地方标准 方便米粉（粉丝）

1 范围

本文件规定了方便米粉（粉丝）的术语和定义、产品分类、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于在贵州省内生产加工的方便米粉（粉丝）。

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 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 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 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便米粉（粉丝）

以主食包（米粉包或粉丝包），配以一种或多种用于调味和提供营养的辅料包（菜肴包、汤包、调味料包），经组合包装而成的仅需简单加热或冲泡即可食用的方便食品。

3.2

米粉包

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉等辅料，经预处理、磨浆、熟制成型、包装等工艺加工制成的主食包。

3.3

粉丝包

以薯类、豆类、谷类等食用淀粉为主要原料，添加或不添加辅料，经预处理、调浆、熟制成型、包装等工艺加工制成的主食包。

3.4

菜肴包

以蔬菜制品、肉制品、水产制品、蛋制品、豆类制品、坚果制品等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的方便米粉（粉丝）用辅料包。其中单一原料的净含量不超过主食包净含量的1/3。

3.5

汤包

以饮用水、畜禽产品为主要原料，添加或不添加其他辅料，经煮制、包装、灭菌等工序加工而成的方便米粉（粉丝）用辅料包。

3.6

调味料包

以调味品和（或）食用动植物油脂为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的方便米粉（粉丝）用辅料包。

4 产品分类

根据主食包原料不同分为方便米粉和方便粉丝。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

5.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.3 蛋制品

应符合GB 2749的规定。

5.1.4 植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.5 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

5.1.6 畜禽肉

应符合GB 2707的规定。

5.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.8 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有主食包和辅料包应有的色泽	取适量试样置于干净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、状态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后按食用方法品其滋味。
组织状态	具有主食包和辅料包应有的组织状态	
滋味与气味	具有主食包和辅料包应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	干米粉（粉丝）包	半干及湿米粉（粉丝）包	
水分 ^a /（g/100g）	≤14.0	70.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH） ^b /（mg/g）	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b /（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计） ^c /（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12
总砷（以As计） ^d /（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
^a 限主食包检验。			
^b 限含油脂的辅料包混合检验，其中酸价项目混合检验时含发酵、腌渍配料的辅料包除外。			
^c 适用于主食包和辅料包混合检验。			
^d 限辅料包全部混合检验。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b /（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
霉菌 ^c /（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 适用于主食包和辅料包混合检验，其中菌落总数项目混合检验时含发酵、腌渍配料的辅料包除外。 ^c 限主食包中的半干及湿米粉（粉丝）包检测。					

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验应按JJF 1070的规定执行。

5.7 食品生产加工过程卫生

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方的同一品种、同一天组合包装的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取定量包装样品，样品量应满足检测及留样要求，样品分为2份，一份作检验样品，另一份作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时应每年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) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原辅料来源、生产工艺及主要设备设施等发生变化，可能影响食品质量安全的；
- c) 连续停产三个月以上，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) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

6.3.2.2 型式检验项目为本文件 5.2~5.6 规定的全部项目及标签。

6.4 判定规则

检验项目符合本文件规定时，判定该批产品为合格。微生物指标有不符合时即判为不合格且不应复检。当检验项目有其他指标不符合本文件要求时，允许用留样对不符合项进行复检，结果判定以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定，预包装食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 标签应明示加热方式或食用方法。

7.2 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 包装

产品包装应采用密封包装，包装材料应清洁、无异味、无毒无害，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，产品在转运过程中应轻拿轻放、防止日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运。

7.5 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，应离地离墙存放。

参 考 文 献

- [1] 原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法
-



