

Q/YFX

云南伏小螺食品有限公司企业标准

Q/YFX 0001 S—2023

螺蛳粉（方便食品）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010236 S-2023

备案日期: 2023 年 06 月 07 日

2023-06-07 发布

2023-06-09 实施

云南伏小螺食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的螺蛳粉（方便食品）是以螺蛳粉干粉为主要原料，经泡水、煮粉、塑形、冷冻、冻干、包装，加入或不加入独立包装的骨汤（猪骨、牛骨、鸡骨等经熬煮制成）、螺蛳肉、猪肉、牛肉、鸡肉、猪脆皮、腐竹、花生、酸笋、酱料包等，经组合、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、DB 45/034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南伏小螺食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈洪江。

省食品
编号：
日期：

螺蛳粉（方便食品）

1 范围

本标准规定了螺蛳粉（方便食品）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以螺蛳粉干粉为主要原料，经泡水、煮粉、塑形、冷冻、冻干、包装，加入或不加入独立包装的骨汤（猪骨、牛骨、鸡骨等经熬煮制成）、螺蛳肉、猪肉、牛肉、鸡肉、猪脆皮、腐竹、花生、酸笋、酱料包等，经组合、包装等工艺加工制成的螺蛳粉（方便食品）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 螺蛳粉：应符合 DBS 45/034 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）畜禽肉及畜骨、禽骨：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.4 腐竹：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.5 酸笋：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.6 花生：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 酱料包：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		检验方法
	干制型、冲泡型	配料包	
色 泽	具有该产品固有的色泽、 均匀一致，无霉斑	具有其固有的色泽	取 1 个销售包装的待测样品，分别将螺蛳粉包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。 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，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。
滋味、气味	具有该产品特有的滋味，无异味		
形态和口感	基本均匀一致，表面平滑，无井条， 按食用方法处理后，口感柔韧清爽、有弹性、不粘牙、不牙碇	具有其固有的组织形态和口感	
杂 质	无正常视力可见外来杂质		

3.3 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
	干制型	冲泡型	配料	
水分, g/100g ≤	14.0	25.0-50.0	—	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计） ^a , (g/100g) ≤	—		0.25	GB 5009.227

^a 仅适用于含油脂类配料的混合检验。

3.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量。

3.6.1 水煮型螺蛳粉应符合表 4 的规定。

3.6.2 冲泡型螺蛳粉应符合表 5 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^b				检测方法
	n	c	m	M	
霉菌, CFU/g	≤	1000			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	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

^b 采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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: 霉菌仅适用于干制米粉的检验。

注 3: 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌仅适用于产品与所有配料的混合检验。

表5 微生物限量

项 目		采样方案及限量 ^c				检测方法
		n	c	m	M	
霉菌, CFU/g	≤	1000				GB 4789.15
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g		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

^c 采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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：霉菌仅适用于冲泡型米粉的检验。

注 3：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的混合检验。

3.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品必须为同一批次样品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装(不少于2kg)。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项指标不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格项，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，独立包装的辅料包应符合相应的食品标准及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 5 月 15 日至 2023 年 5 月 25 日。在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于 5 个工作日）广泛征求社会各方意见。



陈洪江

备案单位主要负责人（签字）
2023年5月26日