

ICS 67.040  
CCS X 10

# T/LZLSF

团 体 标 准

T/LZLSF 0028—2026

## 冰鲜柳州螺蛳粉

Freshly frozen Liuzhou Luosifen

2026 - 03 - 16 发布

2026 - 04 - 01 实施

柳州市螺蛳粉协会 发布



## 前 言

本文件参照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。

本文件由柳州市螺蛳粉协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西科技大学、广西美吉食品科技有限责任公司、柳州市紫荆花食品有限公司、柳州市百圣食品有限公司、柳州市芳芳食品科技有限公司、柳州市螺蛳粉协会、柳州市质量检验检测研究中心、柳州皇冠螺餐饮管理有限公司、广西川香坊食品有限公司、广西优粉食品科技有限公司、柳州市科学技术情报研究所、长沙理工大学、上海交通大学、江西农业大学、桂林旅游学院、中国农业科学院农产品加工研究所、中国食品发酵工业研究院有限公司、广西农业科学院农产品加工研究所、广西轻工工业科学技术研究院有限公司、柳州市鱼峰区农业服务中心、广西优悦食品有限公司、广西沪桂食品集团有限公司、广西南粮食品科技集团有限责任公司、广东雅和生物科技有限公司。

本文件主要起草人：程昊、易翠平、张琨、佟立涛、唐婷范、莫勤吉、彭耀勇、李金蕾、廖芳芳、杨建军、田艳、刘容、陆瑶、牛丽亚、林华、丘启豪、李飞、李冰、莫婉华、何志贵、何春宇、唐辉、唐奕、陶毅、赵砚彬、肖建辉、屠振华、苏键、游向荣、何庆秋、杨直、谭海波、黎海彬。

团体  
标准

L  
N  
L



# 冰鲜柳州螺蛳粉

## 1 范围

本文件界定了冰鲜柳州螺蛳粉涉及的术语和定义，规定了要求、生产加工过程卫生、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于3.2中定义的冰鲜柳州螺蛳粉。

## 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	包装储运图形符号标志
GB 1352	大豆
GB/T 1532	花生
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 柳州螺蛳粉 Liuzhou Luosifen

柳州螺蛳粉以独立包装的米粉（干制米粉或冲泡型米粉）和螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）冲泡食用的柳州螺蛳粉（包括水煮型柳州螺蛳粉和冲泡型柳州螺蛳粉）。

### 3.2

#### 冰鲜柳州螺蛳粉 freshly frozen Liuzhou Luosifen

以独立包装的米粉和新鲜熬制螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立或者混合包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生、其它方便调料（包括调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品）等配料包，经冷藏（或冷冻）后组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制食用的柳州螺蛳粉。

### 3.3

#### 干制米粉包 rice noodles

以大米和/或糙米为主要原料，添加或不添加辅料，经一定工艺制作而成的，水分 $\leq 14.0\text{ g}/100\text{ g}$ 的干制米粉，可用于预包装柳州螺蛳粉的米粉包。

### 3.4

#### 半干制米粉包 semi-dried rice noodles

以大米和/或糙米为主要原料，添加或不添加辅料，经一定工艺制作而成的，水分 $(25.0\sim 50.0)\text{ g}/100\text{ g}$ 半干制米粉，可用于预包装柳州螺蛳粉的米粉包。

### 3.5

#### 螺蛳肉汤料包 Luosi soup

以鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉、鲜（冻）畜骨或禽骨（或不添加）、食用盐、食用油脂（或不添加）、调味料等为原料，经原料预处理、加水熬制、过滤、冷却（或不冷却）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的螺蛳汤料包。

### 3.6

#### 辣椒油配料包 chili oil

以辣椒干或辣椒粉、食用油脂为主要原料，辅以芝麻、沙姜（山奈）、八角、甘草、草果、小茴香、花椒、陈皮、桂皮、丁香、月桂叶（香叶）等中的一种或几种香辛料，经调配、热油浸提、过滤（或不过滤）、冷却、包装制成的辣椒油配料包。

### 3.7

#### 酱腌菜包 pickled vegetables

以酸笋、酸豆角等酱腌菜为主要原料，添加饮用水、大蒜、食用油[食用动物油脂或(和)食用植物油]、辣椒粉/干辣椒、食用盐、白砂糖、调味料、食品添加剂中两种或两种以上为辅料，经相应工艺加工制成的料包。

### 3.8

#### 其它配料包 other ingredient packets

其它用于调味和提供营养的单独或者混合包装的可食用物料。

示例：调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品。

[来源：QB/T 2652—2025，有修改]

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.2 米粉

应符合国家相关标准或其产品标准的规定。其生产企业应获得相应产品有效的食品生产许可资质。

## 4.1.3 调味料

应符合国家相关标准或其产品标准的规定。

## 4.1.4 酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

## 4.1.5 花生

应符合GB/T 1532的规定。

## 4.1.6 蔬菜

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

## 4.1.7 豆类

应符合GB 1352的规定。

## 4.1.8 畜禽产品

应符合GB 2707的规定。

## 4.1.9 水产品

应符合GB 2733的规定。

## 4.1.10 其它辅料

应符合国家相关标准或其产品标准的规定。

## 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	
	米粉	配料
色泽	具有其固有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有其固有的色泽
形态与口感	基本均匀一致，表面平滑，无并条。按食用方法处理后，米粉口感柔韧滑爽、有弹性、不粘牙、不牙疼	具有其固有的组织形态和口感
滋味与气味	具有该产品特有的酸、辣风味，无异臭、异味	
杂质	无杂质	

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	干制米粉	半干米粉	配料
水分/(g/100 g)	≤14.0	25.0~50.0	—
过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> /(g/100 g) ≤	—		0.25
铅(以Pb计) <sup>b</sup> /(mg/kg) ≤	0.4		
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>b</sup> /(μg/kg) ≤	5.0		
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> ) <sup>c</sup> /(mg/kg) ≤	—		20

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标		
	干制米粉	半干米粉	配料
其他真菌毒素限量 <sup>b</sup>	应符合 GB 2761 的规定		
其他污染物限量 <sup>b</sup>	符合 GB 2762 带馅(料) 面食制品的规定		
<sup>a</sup> 仅适用于含油脂类配料包(如有)的混合检验。 <sup>b</sup> 仅适用于米粉和所有配料的混合检验。 <sup>c</sup> 仅适用于 GB 2760 中规定的熟肉制品配料(如有)与酱腌菜配料(如有)的混合检验。			

#### 4.4 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) ≤	1 000			
沙门氏菌/(/25 g)	5	0	0	—
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1 000
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1 000
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: 霉菌仅适用于干米粉和半干米粉的检验。 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。				

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应产品标准规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。其中,干米粉应符合米粉制品的规定;半干米粉应符合方便米面制品的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

6.1.1 取 1 个销售包装的待测样品,分别将米粉包和各种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。

6.1.2 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。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

## 6.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定进行。

## 6.2.3 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 的规定进行。

## 6.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 的规定进行。

## 6.2.5 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

## 6.2.6 其他真菌毒素限量

按 GB 2761 相应的规定进行。

## 6.2.7 其他污染物限量

按 GB 2762 相应的规定进行。

## 6.3 微生物限量

### 6.3.1 霉菌

按 GB 4789.15 的平板计数法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 6.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 6.3.3 副溶血性弧菌

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

### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 平板计数法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 6.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

## 7 检验规则

### 7.1 批次

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 7.2 取样方法和取样量

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。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由生产企业质检部门按本文件逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 企业可结合实际情况（如短保产品）确定检验项目，并依据检验结果判断批次是否合格。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准 4.2~4.4，4.5.2 条的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

——产品试制、正式投产时；

- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

## 7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.5.2 检验结果中若微生物限量指标不符合本文件规定时，不应复检，判定该批产品为不合格品。其他项目有不符本文件规定时，可加倍抽样复验，以复检结果为准。如复检结果有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示米粉包的类别、配料包名称及食用方法。

8.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 及国家相关规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品的包装容器与材料应符合国家相关食品安全标准和有关规定。防止有毒有害物的污染。包装应严密、牢固，防潮、防污染。

8.2.2 净含量按国家有关规定执行。

8.2.3 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

8.2.4 运输包装应具有相应的保温或保护措施。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。严禁扔摔、撞击、挤压。装卸时应轻拿轻放。运输温度高于25℃时，宜使用降温措施，鼓励采用冷链运输。

### 8.4 贮存

贮存在阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

### 8.5 保质期

产品在符合标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期具体以产品标签标示为准，保质期不宜过长。