

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/***—2023

食品安全地方标准 海鲜粉

2023-00-00 发布

2023-00-00 实施

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。

本文件由广西壮族自治区轻工产品质量检验站、防城港市防城区食品协会提出。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区轻工产品质量检验站、。

本文件主要起草人：白芸、覃洁、李蓉、石雪婷、莫素青、罗秀梅、陈晔、蒋志维、林海滨、李明德、黄雪、劳剑峰、唐国懿、颜纯渊、陈淑娟、彭承键。

食品安全地方标准

海鲜粉

1 范围

本文件规定了海鲜粉的术语和定义、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、保质期。

本文件适用于以独立包装的干制米粉和海鲜汤(酱)料为主要原料,加入独立包装的香辛料调味油、坚果籽类、食醋、调味粉、干制海味、干制蔬菜等配料包,经组合、包装制成的,食用时需经水煮熟制或煮沸热水($\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$)冲泡食用的海鲜粉(包括水煮型海鲜粉和冲泡型海鲜粉)。

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	包装储运图示标志
GB 1352	大豆
GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
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 2719	食品安全国家标准 食醋
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 4789.2	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 4789.7	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 5009.11	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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
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/T 18810 糙米
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391 花椒
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SB/T 10416 调味料酒
DBS45/ 051-2018 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文件。

3.1

海鲜粉

以独立包装的干制米粉和海鲜汤（酱）料为主要原料，加入独立包装的香辛料调味油、坚果籽类、食醋、调味粉、干制海味、干制蔬菜等配料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）冲泡食用的海鲜粉（包括水煮型海鲜粉和冲泡型海鲜粉）。

3.2

干制米粉

以海红米（或大米或糙米）为原料，添加（或不添加）食用淀粉类原料为辅料，经相应工艺制成的海红米干米粉（或干米粉）、调制海红米干米粉（或调制干米粉）和糙米干米粉。

注：定义引用自 DBS45/ 051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》，有修改，相应工艺与 DBS45/ 051-2018 中的一致。

3.3

配料包

作为调节海鲜粉特有口味的预包装配料包。包括：海鲜汤（酱）料、香辛料调味油、坚果籽类、醋包、调味粉包、干制海味包、干制蔬菜包等配料包。海鲜汤（酱）料为必备配料包，各种口味产品所配的除海鲜汤（酱）料配料包以外的配料包以产品标签配料表标示为准。

3.3.1

海鲜汤（酱）料包

以鲜（冻）或干制海产品[海虾类、海螺（肉）、海鱼类、贝肉类、海蟹、沙虫、泥丁、鱿鱼、海参、墨鱼、海藻等中的多种]、鲜（冻）畜（禽）骨（肉）为原料，辅以食用菌类、食用植物油或食用植物调和油、香辛料、调味料酒、食用盐等，经原料预处理、配料、加水熬制、过滤（或不过滤）、冷却（或不冷却）、灌装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的海鲜汤（酱）料包。

3.4

香辛料调味油包

以食用植物油或食用植物调和油为主要原料，加入辣椒、花椒、八角、肉桂等香辛料中的一种或多种，添加或不添加调味料，经食用植物油低温慢速炼制、过滤去渣、冷却、包装等工艺加工制成的香辛料调味油包。

3.5

坚果籽类包

以花生仁、豌豆、青豆、黄豆等坚果籽类中的一种或多种、食用植物油或食用植物调和油、调味料、香辛料等为原辅料，经油炸至火候、滤油出锅、冷却、调配、包装等工艺加工制成的坚果籽类包。

3.6

醋包

以食醋、香辛料（或不添加）为原料，经调配（或不调配）、煮制或不煮制、包装等工艺加工制成的醋包。

3.7

调味粉包

以香辛料、调味料为原料，经调配、粉碎或不粉碎、烘干或不烘干、包装等工艺加工制成的调味粉包。

3.8

干制海味包

以干制海产品[海虾类、海螺（肉）、海鱼类、贝肉类、海蟹、沙虫、泥丁、鱿鱼、海参、墨鱼、海藻等]为原料，辅以食用盐、食用植物油或食用植物调和油、香辛料，经原料预处理、烹制、冷却、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的干制海味包。

3.9

干制蔬菜包

以蔬菜为原料，经熟制、干燥脱水、包装等工艺加工制成的干制蔬菜包。

3.10

其他配料包

根据生产和市场需要，以可食用原辅料经相应工艺加工制成的除海鲜汤（酱）料包、海鲜汤（酱）料、香辛料调味油、坚果籽类、醋包、调味粉包、干制海味包、干制蔬菜包以外的配料包。

4 产品分类

根据产品加工工艺不同和食用方式不同，产品分为水煮型海鲜粉和冲泡型海鲜粉两类。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定，其中碎米率指标不作要求。

5.1.2 糙米

应符合GB/T 18810、GB 2715的规定，其中整精米率指标不作要求。

5.1.3 海红米

应符合GB 2715的规定。

5.1.4 食用淀粉

应符合GB 31637或有关标准的规定。

5.1.5 鲜冻[海虾类、海螺（肉）、海鱼类、贝肉类、海蟹、沙虫、泥丁、鱿鱼、海参、墨鱼]、其他鲜冻海产品

应符合GB 2733、GB 31650的规定。

5.1.6 食用海藻类

应符合GB 19643的规定。

5.1.7 干制海产品[海虾类、海螺（肉）、海鱼类、贝肉类、海蟹、沙虫、泥丁、鱿鱼、海参、墨鱼]、其他干制海产品

应符合GB 10136、GB 31650的规定。

5.1.8 鲜（冻）畜（禽）骨（肉）

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

5.1.9 食用菌类

应符合GB 7096的规定。

5.1.10 食用植物油或食用植物调和油

应符合GB 2716的规定。

5.1.11 肉桂、其他香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.12 调味料酒

应符合SB/T 10416的规定。

5.1.13 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.14 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.15 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.1.16 八角

应符合GB/T 7652的规定。

5.1.17 调味料

应符合其质量标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效食品生产许可资质。

5.1.18 花生仁

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.19 豌豆

应符合GB/T 10460的规定。

5.1.20 青豆、蔬菜

应质好、新鲜、无腐烂，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.21 黄豆

应符合GB 1352的规定。

5.1.22 其他坚果籽类

应符合GB 19300的规定。

5.1.23 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.24 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.1.25 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	
	干制米粉	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
组织形态	粗细基本均匀一致，表面平滑，无并条，不发黏	具有其固有的组织形态
滋味与气味	具有该产品特有的鲜、香风味，米粉口感柔韧滑爽，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	
	干制米粉	配料
水分/ (g/100g)	≤ 14.0	—
酸度/ (T)	≤ 1.2	—
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤ —	0.25
铅 (以 Pb 计) ^b / (mg/kg)	≤	0.5
镉 (以 Cd 计) ^b / (mg/kg)	≤	0.1
无机砷 (以 As 计) ^b / (mg/kg)	≤	0.3
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂) ^c / (mg/kg)	≤ —	20
黄曲霉毒素 B ₁ ^b / (μg/kg)	≤	5.0
其他真菌毒素限量 ^b	应符合 GB 2761 的规定	
其他污染物限量 ^b	符合 GB 2762 带馅 (料) 面食制品的规定	
^a 仅适用于含油脂类配料[海鲜汤 (酱) 料、香辛料调味油、坚果籽类、干制海味等]的混合检验。 ^b 仅适用于米粉和配料的混合检验。其中无机砷项目可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 ^c 仅适用于辣椒酱、酱腌菜类和熟肉类配料包的混合检验。		

5.4 微生物限量

5.4.1 水煮型海鲜粉应符合表 3 的规定。

5.4.2 冲泡型海鲜粉应符合表 4 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/ (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1 000
副溶血性弧菌/ (MPN/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所有配料的混合检验。				

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 000	100 000
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1 000
副溶血性弧菌/ (MPN/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: 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干制米粉与配料的混合检验。				

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。其中,干制米粉应符合大米制品的规定,产品所有配料包(海鲜汤(酱)料、香辛料调味油、坚果籽类、醋包、调味粉包、干制海味包、干制蔬菜包、其他配料包)整体应符合半固体复合调味料的规定。

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,拆封后分别将米粉包及各配料包内容物置于白色洁净瓷盘或透明玻璃杯中,于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质。

8.1.2 另取1个销售包装的待测样品,按产品标签标示的食用方法处理后,嗅其气味,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 酸度

按GB 5009.239中“淀粉及其衍生物”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 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.6 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.7 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

8.2.8 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.9 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.2.10 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 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 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。

8.3.4 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。

8.3.5 大肠菌群

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。

8.3.6 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。

8.3.7 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。

8.3.8 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。

8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

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。

9.2 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。

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，若其他项目检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并应标示干制米粉的类别（海红米干米粉、调制海红米干米粉、干米粉、调制干米粉、糙米干米粉）、配料包名称及食用方法。

10.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

10.2 包装

产品包装材料应符合国家有关食品安全标准规定，无毒无害无异味，防透水性好。包装应密封，防潮、防污染。

10.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与腐蚀性物品、不清洁物品或散发强烈气味及有毒、有害物品混合装运。运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

10.4 贮存

产品应贮存在干燥、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。

10.5 保质期

生产厂家可以根据自身产品质量状况确定保质期。
