

《广西食品安全地方标准 海鲜粉》编制说明

一、工作概况 (工作简况, 包括任务来源与项目编号、标准主要起草单位、协作单位、主要起草人、简要起草过程。)

本项目编制组受广西壮族自治区卫生健康委员会委托, 根据《自治区卫生健康委办公室关于印发 2022 年第一批广西食品安全地方标准立项计划的通知》、《关于同意更换<广西食品安全地方标准海鲜粉>项目承担单位的复函》和《广西食品安全地方标准制修订项目委托协议书》(编号: 桂地标食 2022006 号) 开展标准编制工作。本标准负责起草单位: 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, 本标准主要起草人: 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。

表 1 参加标准项目人员情况

研制人员	姓名	性别	年龄	职称	职务	专业	单 位	投入时间
项 目 负责人	白 芸	女	50	正高级 工程师	站长	食品加工与 安全	广西轻工产品质量 检验站	90%
主 要 参 加 人 员	覃 洁	女	49	高级工 程师	主任	食品科学与 工程	广西轻工产品质量 检验站	60%
	李 蓉	女	35	工程师	/	化学工程与 工艺	广西轻工产品质量 检验站	40%
	石雪婷	女	32	工程师		应用化学	广西轻工产品质量 检验站	40%
	莫素青	女	32	工程师	/	食品科学与 工程	广西轻工产品质量 检验站	40%
	罗秀梅	女	49	高级工 程师		食品加工与 安全	广西轻工产品质量 检验站	40%
	陈 晔	男	40	高级工 程师	主任助 理	粮食油脂与 植物蛋白工 程	广西轻工产品质量 检验站	40%
	蒋志维	女	39	高级工 程师	/	食品科学与 工程	广西轻工产品质量 检验站	40%
	林海滨	女	36	工程师	/	食品科学与 工程	广西轻工产品质量 检验站	40%
	李明德	男	29	助理工 程师		应用化学	广西轻工产品质量 检验站	40%
	黄 雪	女	34	工程师		环境工程	广西轻工产品质量 检验站	40%
	劳剑峰	男	50	/	一级主 任科员	食品科学与 工程	防城港市卫生健康 委员会	30%
	唐国懿	男	41	/	会长	计算机科学 与应用	防城港市防城区食 品协会	30%

颜纯渊	男	37	/	秘书长	化学工程与工艺	防城港市防城区食品协会	30%
陈淑娟	女	39	工程师	副主任	食品药品安全监管	浦北县食品药品安全信息与监控中心	30%
彭承键	男	40	助理工程师	/	食品药品安全监管	浦北县食品药品安全信息与监控中心	30%

标准制订任务下达后，我站成立了《食品安全地方标准 海鲜粉》编写小组，对全区的海鲜粉加工情况进行了统计，并根据实际情况初步确定了工作计划和技术路线。编写小组收集了与海鲜粉产品工艺相类似的产品标准和相关技术资料，制定相应工作方案，同时到海鲜粉企业的主要产地防城港市进行实地考察调研和抽样，了解和掌握了海鲜粉的生产工艺及产品质量等基本情况。通过调研分析海鲜粉加工工艺和相关技术等方面的资料，并对抽检的 30 个批次产品的检验结果（见附件一）进行了分析统计，经编制组的多次讨论、研究、确定了《食品安全地方标准 海鲜粉》的技术指标和参数，最终形成征求意见稿。

关于抽取样品情况：调研目前只有防城港生产预包装海鲜粉，北海和钦州均没有，防城港的预包装海鲜粉产业刚刚起步，又加上这几年受疫情影响，生产预包装海鲜粉的企业目前仅有 3 家（广西桂芙人调味食品有限公司、广西荣兴元酒店管理有限公司、东兴市桂鹏食品有限公司），为了能收集得到足够数量的样品，从 2022 年 12 月至 2023 年 5 月，项目组努力收集完 3 家企业所有批次的 30 个批次产品，其中 25 个批次冲泡型海鲜粉、5 个批次水煮型海鲜粉，21 个批次产品是海红米米粉。

二、 标准制订的目的和意义

广西海岸线长达 1600 公里，在全国排名第六，其中防城港市拥有的海岸线就长达 580 多公里，广阔的海岸线给广西人民带来了丰富的海产品资源。据史料记载，早在贝丘遗址的新石器时期，广西沿海祖先依托得天独厚的环境优势和丰富的海产资源优势就学会烹煮海鲜，再加上有悠久食用米粉历史的广西沿海人民用海鲜与米粉一起煮食，逐渐成为当地传统美食之一。海鲜粉是将米粉和海鲜混合煮制的一道米粉类美食，由米粉加上鱼虾蟹贝类、畜禽类等，配以大蒜、醋、姜片等组成，以海鲜种类多且鲜美、浓郁富有营养的汤底和加上柔滑的米粉，具有鲜、香且营养丰富的特点，深受广大群众的喜爱，已经成为广西沿海一带有名的风味小吃。

海鲜粉是防城港政府强力主推的产业项目，防城港市位于北部湾畔，拥有 4 万多平方公里海域，海产富足，丰富的海产品为发展海鲜粉产业提供了物美价廉的原材料。防城港市商务局和防城港市市场监督管理局联合下文《关于开展海鲜粉产业扶持补助申报工作的

通知》(防商发[2023]2号)、防城港海鲜粉产业发展工作领导小组办公室制定《培育和发展防城港海鲜粉产业行动方案》、防城港市商务局和防城港市市场监督管理局联合下文关于印发《培育和发展防城港海鲜粉产业若干措施(试行)》的通知,并编制《防城港海鲜粉产业发展规划(2022至2025年)》,并提出制定海鲜粉地方标准是构建整个海鲜粉产业体系的前置条件。防城港海鲜粉虽然是“小”米粉,却是民生大产业,将促进绿色加工制造、边境贸易、生鲜冷链、电商物流、特色文旅等产业深度融合,在高质量发展的引领下将产生巨大的产业示范效应。培育和发展海鲜粉能促进海产品从生产、加工、物流、销售等全产业链进行工业化、精细化改造提升,能有效保障和提升海产品质量及附加值。

经调研目前海鲜粉以餐饮门店堂食为主,随着人们生活方式和节奏的改变,预包装海鲜粉需求量在逐年增加,再加上防城港政府主推发展海鲜粉产业,则推动预包装海鲜粉的生产规范化迫在眉睫,但是目前预包装海鲜粉产业刚刚起步,各企业均执行自己制订的企业标准,没有统一的产品质量标准,缺乏科学、规范的标准指导海鲜粉的生产,产品质量良莠参差不齐,质量和安全性堪忧,不利于产品的生产工艺和质量控制的统一和一致性,极大地制约了预包装海鲜粉产品的开发,为了规范预包装海鲜粉产品的生产和保证产品规格质量统一标准化,保障消费者的食品安全,便于管理部门对企业进行规范的管理,制订《海鲜粉》地方标准对做大做强预包装海鲜粉产业、促进地区经济发展水平、打造海鲜粉产业集群高地有重要作用和意义。

三、 与我国、我区有关法律法规和其他标准的关系

目前调研到的海鲜粉有冲泡型和水煮型两种,但以冲泡型为主,市场占有率达90%,但GB 17400—2015《食品安全国家标准 方便面》不适用本标准的冲泡型海鲜粉,因为GB 17400—2015中2.2方便米粉(米线)定义是“以大米为主要原料”,与调研和收集到的海鲜粉样品和工艺不符,目前防城港的海鲜粉是以海红米为主要原料,海红米是海水稻杂交技术的一种改良大米,其种植不同于正常稻田生长的稻米,它源自于海水稻,生长在河海交错的盐碱地中。涨潮时被海水淹没,退潮后冒头,凭借海水的滋养浸泡,加上海水中的鱼虾蟹等自然生物肥料,促成了其不同于市面上糙米的独特口感,也被调侃为“吃海鲜”长大的米。GB/T 1354—2018标准中没包括海红米,所以GB 17400-2015不适用于本地标。

经查询,到目前为止还未有见海鲜粉国家、地方和行业标准,按照海鲜粉加工方式和食用方式本标准可参照借鉴的有关法律法规和相关标准有:GB 1.1—2020《标准化工作导

则》、GB 17400—2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》、QB/T 2652-2004《方便米粉(米线)》、NY/T 1330-2021《绿色食品 方便主食品》、SB/T 10652-2012《米饭、米粥、米粉制品》、SB/T 10485-2008《海鲜粉调味料》、DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》、DBS 45/034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》。本标准在参照上述标准的基础上，根据海鲜粉的工艺特点和实际情况制定了感官要求、理化指标、污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量等要求，除依据产品的实际情况制定感官指标外，将上述标准中的一些与产品工艺及产品相类似的规定和食品安全国家标准的规定也纳入了本地方标准中。

四、 国外、国内有关法律、法规和标准情况的说明

GB 17400—2015《食品安全国家标准 方便面》虽然适用于冲泡型干米粉，但是 GB 17400—2015 适用于以大米为主要原料，而本项目调研和收集的海鲜粉产品中的干制米粉主要是以海红米为主要原料生产的米粉，GB 17400—2015 不适用，经查询，到目前为止还未见有与以海红米作为主要原料生产的海鲜粉质量安全相关的国外、国家、行业和地方标准。

五、 标准的制订与起草原则

本标准的制订主要遵循以下原则：一是科学实用原则。在尊重科学、紧密结合企业实际、广泛征求意见及调查研究的基础上，紧贴目前海鲜粉加工实际，具有可操作性和实用性。二是协调性原则。以质量和安全为核心，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。三是因地制宜原则。标准的制订坚持从我区海鲜粉加工实际出发，充分考虑我区海鲜粉加工现状和技术条件，在符合实用、经济的同时，确保海鲜粉产品的食用安全性和技术条件的可行性。

六、确定各项技术内容(技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等)的依据，与国际食品法典委员会相关标准的对比情况，与国际、国内标准不一致的，应当提供科学依据

标准文本框架分为范围、规范性引用文件、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、贮存和保质期共 10 章。

(一) 术语和定义

经调研，目前企业生产的冲泡型和水煮型海鲜粉用的都是干制米粉，干制米粉的生产工艺除以海红米为主要原料外，其他工艺与 DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》中的一致，其定义主要引自 DBS 45/051-2018。本标准根据海鲜粉生产工艺和食用方式，规定了海鲜粉、干制米粉以及各种配料包的术语和定义。

(二) 产品指标

本标准依据产品的实际情况制定了感官要求、理化指标、污染物限量、农药最大残留限量、微生物限量等指标，30 个批次样品中，25 个批次冲泡型海鲜粉、5 个批次水煮型海鲜粉，虽然目前水煮型海鲜粉市场需求度不高且只抽取到 5 个批次产品，但跟企业交流沟通后企业考虑产品种类的丰富性和市场的不可预见性，希望地标保留水煮型产品，充分考虑了企业意见后在文本中增加了水煮型产品的内容。

虽然水煮型产品只抽得 5 个批次的样品，但理化项目指标值可以与冲泡型产品共用，因为：水煮型和冲泡型的粉块均是 DBS45/ 051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》的工艺，主要因熟化程度不同而得到不同类型的米粉，水煮型的配料与冲泡型的配料和工艺也相同，故理化指标（水分、酸度、过氧化值、污染物限量和真菌毒素限量）均可以共用指标值。水煮型与冲泡型产品因食用方式不同故指标不同主要体现微生物限量，水煮型海鲜粉食用方式与 DBS 45/034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》相同、产品组合类似 DBS 45/034-2021，虽然只有 5 个批次样品的检验结果，但依据 DBS 45/034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》可确定微生物限量指标，故水煮型海鲜粉的微生物限量可依据 DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》和 DBS 45/034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》制定。

1、感官

感官的制定根据 30 个批次产品的实际检验情况、调研情况和参照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》制定。

2、理化指标

2.1 水分：水分指标是控制产品品质和保证产品一定保质期的重要指标，故需制定水分指标。30 个批次样品检验结果，最高 12.9g/100g，最低 8.69g/100g，均 < 14.0 g/100g，

水煮型水分指标保持与 DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》 ≤ 14.0 g/100g 一致、冲泡型保持与 GB 17400-2015 《食品安全国家标准 方便面》 ≤ 14.0 g/100g 一致是合理的。

2.2 酸度

因为本标准主要用到了海红米这种不同于 DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》大米的原料制作的干制米粉，所以不能直接等同采用 DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》的酸度指标要求，故经过检验并增加制定酸度指标。30 个批次样品的检验结果，最高 0.518T，最低 0.0719T，均低于 DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》中相应指标，且该海鲜粉的干制米粉的工艺与 DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》的一致，所以本标准酸度指标参照 DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》中酸度规定的最低限量值 1.2T 制定是合理的。

2.3 过氧化值

因为海鲜粉的海鲜汤料包、香辛料调味油包、干制海味包、坚果籽类包等配料包中含有含油脂类配料，所以需制定过氧化值作为监测产品是否发生酸败的安全性指标。酸价也是监测产品中油脂是否发生酸败的重要指标，但本标准中，由于存在香辛料调味油（辣椒色素）、食醋等存在严重干扰酸价测定的因素，使滴定终点无法判定，难以获得准确的测定结果。因此，本标准仅设立过氧化值指标作为监测指标。

由于过氧化值的贡献量主要来自含油脂类配料，所以过氧化值指标参照 GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》的规定，即过氧化值（以脂肪计） ≤ 0.25 g/100g。30 个批次样品有 2 个批次样品过氧化值 1.7g/100g、1.8g/100g，造成这两个批次产品过氧化值检测值高的原因应是配料包中占比较高的辣椒油配料包和芝麻油配料包物料酸败引起的，故剔除这两个因产品不合格造成的异常数据，其它 28 个批次过氧化值最高为 0.17g/100g，最低值为 0.024g/100g，均小于 0.25 g/100g，所以过氧化值指标等效采用 GB 2716—2018 的规定是合理的。

2.5 污染物项目

2.5.1 污染物项目及限量值的制定原则

2.5.1.1 依据 GB 17400—2015 《食品安全国家标准 方便面》中第 3.4 条“污染物限量应符合 GB 2762—2022 中带馅（料）面米制品的规定”，产品的整体组成按 GB 2762—2022 中的带馅（料）面米制品考虑，如果 GB 2762—2022 中污染物项目有对带馅（料）

面米制品的限量值，则依据 GB 2762—2022 和检验结果制定，如果 GB 2762—2022 中污染物项目没有对带馅(料)面米制品的限量值，则依据产品实际检验结果确定是否制定。

2.5.1.2 各料包的占比情况根据产品米粉和配料包的净含量占整个产品比例计算得到：干制米粉占比 54%~58% (中位值 56%)、所有配料包占比 46%~42% (中位值 44%)，其中海鲜汤(酱)料包占有所有配料占比例为 47%接近 50%，而海产品[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]在海鲜汤(酱)料包中占比大于 5%。因为海鲜粉产品中有一定比例的海产制品，为保证产品的安全性，在 GB 2762—2022 基础上根据检验结果除制定铅限量值外增加制定镉、无机砷指标。

2.5.2 铅：30 个批次产品中 21 个批次样品未检出，6 个批次产品 $< 0.04\text{mg/kg}$ ，3 个批次产品 $< 0.1\text{mg/kg}$ ，依据 GB 2762—2022 中的带馅(料)面米制品制定 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 是合理的。

2.5.3 镉：虽然 GB 2762—2022 对带馅(料)面米制品没有镉限量要求，但 30 个批次的镉均检出，虽然检验结果均 $< 0.1\text{mg/kg}$ ，但因为检出率 100%，认为还是有必要制定镉限量值。产品理论上镉限量值的计算：依据 DBS45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》镉限量值 0.2mg/kg 和 GB 2762—2022 鱼类调味品(选择最接近该产品的类别)限量值 0.1mg/kg ，结合依据 2.5.1.2 中米粉和配料包的占比量，理论上计算镉限量值应为 0.16mg/kg ，则根据理论计算值以及检验结果制定 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 是符合要求的。

2.5.4 总汞：GB 2762—2022 对带馅(料)面米制品没有总汞要求，DBS45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》和 GB 2762—2022 对谷物制品总汞也没有要求(GB 2762—2022 只对调味品中的食用盐有要求)。30 个批次产品中 21 个批次样品未检出，7 个批次样品小于定量限 0.01mg/kg ，只有 2 个批次样品检出，检出率和检出量均低，故考虑不制定总汞限量值。

2.5.5 无机砷

2.5.5.1 关于需制定无机砷的原因：虽然 GB 2762—2022 对带馅(料)面米制品没有总砷或无机砷要求，但是考虑产品中有海产品类原料的配料包，水产动物对砷有特殊富集性，且根据 30 个批次样品的总砷均检出，检出率 100%，无机砷 27 个批次样品检出，检出率 90%，总砷和无机砷检出率均高。检验结果总砷最高 0.28mg/kg ，最低 0.056mg/kg ；无机砷最高 0.28mg/kg ，最低 $< 0.08\text{mg/kg}$ ，总砷和无机砷均是 5 个批次样品结果在 $0.20\text{mg/kg} \sim 0.28\text{mg/kg}$ ，25 个批次样品 $< 0.20\text{mg/kg}$ 。砷化合物毒性取决于其形态，无机

砷是国际癌症研究中心 (IARC) 确认的致癌物 , 而有机砷化合物毒性较低 , 二者合称为总砷。则依据检验结果得知该产品的总砷检验结果中无机砷占主导。根据产品的两大部分组合干制米粉和配料包查相关标准 : DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》有规定无机砷限量值 0.2mg/kg , GB 2762—2022 中对水产调味品有规定无机砷限量值 0.5mg/kg , 故结合以上原因本标准制定无机砷指标不仅符合产品和相关标准的要求 , 而且更加能保障产品的安全性。

2.5.5.2 关于限量值的制定 : 依据 2.5.1.2 中米粉和配料包的占比量以及 DBS45/ 051-2018 和 GB 2762—2022 中对水产调味品的规定 , 理论上计算无机砷限量值应为 0.332mg/kg , 同时结合 30 个批次样品无机砷的检验结果 , 最高 0.28mg/kg , 最低 < 0.08mg/kg。综合考虑制定无机砷 \leq 0.3mg/kg 是合理的。

2.5.6 铬 : GB 2762—2022 对带馅 (料) 面米制品没有铬限量要求 , DBS45/ 051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》和 GB 2762—2022 对谷物制品也没有铬限量要求 , GB 2762—2022 对调味品也没有铬限量要求。30 个批次产品中 15 个批次样品未检出或小于定量限 0.03mg/kg , 13 个批次样品检验结果小于 0.1mg/kg , 只有 2 个批次样品检验结果在 0.10mg/kg ~ 0.20 mg/kg 之间 , 总体检验结果检出率和检出量均低 , 且相比较于 GB 2762 中对各类食品中铬限量要求来说均低于 GB 2762—2022 中对各类食品中铬限量要求 (0.3mg/kg ~ 2.0mg/kg) , 故考虑不制定铬限量值。

2.5.7 二甲基亚硝胺、多氯联苯 : 30 个批次样品未检出 , 检出率 0% , 故考虑不制定二甲基亚硝胺、多氯联苯限量值。

2.5.7 亚硝酸盐 : 虽然目前海鲜粉产品配料中无酱腌菜类或肉制品类 , 且只有 2 个批次样品检出 , 但考虑今后市场的可能需求 (配料中增加酱腌菜类或肉制品类) , 故考虑参照 GB 2762—2022 酱腌菜制定亚硝酸盐限量值。

2.5.8 黄曲霉毒素 B₁ : 虽然 30 个批次样品的黄曲霉毒素 B₁ 均未检出 , 但该产品属于带馅料面米制品 , 产品的组成干制米粉和配料包中的食用植物油、坚果籽类等会有可能产生黄曲霉毒素 B₁ 来源 , 故从产品食用安全和保证货架期安全可靠方面考虑本标准制定黄曲霉毒素 B₁ 限量值 , 参照 GB 2761—2017 中最低限量值 5.0 μ g/kg 制定。

2.6 微生物限量

本标准海鲜粉分为水煮型和冲泡型两个类型 , 水煮型食用方式同于 DBS45/ 034-2021 《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》 , 冲泡型食用方式同于 GB 17400-2015 《食品安全国

家标准 方便面》，微生物限量分别参照 DBS45/ 034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中带馅料面米制品制定，因配料包中有水产品配料，所以致病菌增加副溶血性弧菌。

2.6.1 水煮型：5 个批次样品，霉菌指标均小于 1000 CFU/g，沙门氏菌均未检出，金黄色葡萄球菌均 < 10CFU/g、副溶血性弧菌均 < 0.3MPN/g，虽然抽样得到的样品数量不足，但是根据海鲜粉的工艺、配料及食用方式则水煮型产品微生物等效采用 DBS45/ 034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》是合理的。

2.6.2 冲泡型：25 个批次样品中虽然有 9 个批次样品菌落总数和 8 个批次样品大肠菌群不符合 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》，但是 GB 17400-2015 是强制性国家标准，必须要严格执行，这两个项目不符合的企业只能从自身查找原因，解决导致不合格的因素，沙门氏菌均未检出，金黄色葡萄球菌均 < 10CFU/g、副溶血性弧菌均 < 0.3MPN/g，冲泡型产品微生物限量等效采用 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。

3、食品添加剂

食品添加剂的限量值参照 DBS45/ 034-2021《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》做规定，对海鲜粉的食品添加剂的检验分别对干制米粉和所有配料混合进行，干制米粉应符合 GB 2760 中大米制品的规定，产品所有配料包混合检验应符合 GB 2760 中半固体复合调味料的规定（GB 2760 中水产调味料也被包括在半固体复合调味料中，所以配料包混合检验后按半固体复合调味料）

（三）检验方法的确定

1、感官指标：采用目测、嗅觉、口尝的方法进行检验。

2、理化指标：水分按 GB 5009.3 规定的方法测定；酸度按 GB 5009.239 中“淀粉及其衍生物”规定的方法测定；过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定；铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；镉按 GB 5009.15 规定的方法测定；总砷、无机砷按 GB 5009.11 规定的方法测定；硝酸盐按 GB 5009.33 规定的方法测定；黄曲霉毒素 B₁ 按 GB 5009.:22 规定的方法测定；他真菌毒素按 GB 2761 规定的方法测定；其他污染物按 GB 2762 规定的方法测定。

3、微生物限量：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。霉菌按 GB 4789.15 平板计数法规定的方法进行测定；菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法进行测定；大肠菌群按 GB 4789.15 平板计数法规定的方法进行测定；沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法进行测定；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；副溶血性弧菌按 GB 4789.7 规定的方法进行测定。

4、食品添加剂：按国家相应标准的规定进行。

七、征求意见的采纳情况，附《征求意见汇总处理表》（见附表）、重大意见分歧的处理结果和依据

本标准共发出 10 份征求意见表，收回 10 份，共有提出意见 条，其中采纳 条、部分采纳 条、不采纳 条、无修改意见 条，并对部分采纳和不采纳的意见做了解释和说明（见附件八）。

八、标准实施建议

尽快公布实施，加快推进海鲜粉这一广西沿海特色食品的市场占有，以标准化和规范化将更好的指导海鲜粉加工，确保海鲜粉产品质量，维护广大人民群众的饮食安全。

九、主要参考文献

- 1、GB 1.1—2020 《标准化工作导则》
- 2、GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》
- 3、GB 2760—2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
- 4、GB 2761—2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
- 5、GB 2762—2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
- 6、GB 2763—2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
- 7、GB 17400—2015 《食品安全国家标准 方便面》
- 8、GB 29921—2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》
- 9、GB 31644—2018 《食品安全国家标准 复合调味料》
- 10、NY/T 1330-2021 《绿色食品 方便主食品》
- 11、QB/T 2652-2004 《方便米粉（米线）》
- 12、SB/T 10485-2008 《海鲜粉调味料》
- 13、SB/T 10652-2012 《米饭、米粥、米粉制品》
- 14、DBS 45/051-2018 《食品安全地方标准 干制米粉》

15、DBS 45/034-2021 《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》

《广西食品安全地方标准 海鲜粉》编制小组

2023年6月9日

附表一

2023年广西壮族自治区食品安全地方标准《海鲜粉》检验结果（理化）汇总表

序号	样品编号及生产企业	水分/(g/100g)	酸度/(°T)	过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	铅(以Pb计)/(mg/kg)	镉(以Cd计)/(mg/kg)	总汞(以Hg计)/(mg/kg)	总砷(以As计)/(mg/kg)	无机砷(以As计)/(mg/kg)	铬(以Cr计)/(mg/kg)	N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	多氯联苯/(μg/kg)	黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)
1	DBHXF2023-01 广西桂美人调味食品有限公司	10.9	0.417	0.15	未检出	0.013	<0.01	0.094	<0.08	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
2	DBHXF2023-02 广西桂美人调味食品有限公司	8.90	0.518	0.14	未检出	0.079	未检出	0.28	0.28	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
3	DBHXF2023-03 广西桂美人调味食品有限公司	8.70	0.488	0.11	未检出	0.025	未检出	0.13	0.10	0.085	未检出	未检出	未检出	未检出
4	DBHXF2023-04 广西桂美人调味食品有限公司	8.69	0.428	0.17	未检出	0.027	0.041	0.11	0.08	0.036	未检出	未检出	未检出	未检出
5	DBHXF2023-05 广西桂美人调味食品有限公司	11.0	0.518	0.073	未检出	0.028	0.023	0.18	0.18	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
6	DBHXF2023-06 广西桂美人调味食品有限公司	10.8	0.464	0.14	未检出	0.045	未检出	0.15	0.12	0.051	未检出	未检出	未检出	未检出
7	DBHXF2023-07 广西桂美人调味食品有限公司	10.8	0.468	0.12	未检出	0.044	<0.01	0.18	0.11	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
8	DBHXF2023-08 广西桂美人调味食品有限公司	9.42	0.478	0.12	未检出	0.027	<0.01	0.24	0.22	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
9	DBHXF2023-09 广西桂美人调味食品有限公司	12.0	0.424	0.065	未检出	0.016	未检出	0.14	0.13	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
10	DBHXF2023-10 广西桂美人调味食品有限公司	11.5	0.424	0.11	未检出	0.019	未检出	0.10	0.08	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
11	DBHXF2023-11 广西桂美人调味食品有限公司	11.3	0.423	0.099	未检出	0.022	未检出	0.12	0.11	0.038	未检出	未检出	未检出	未检出
12	DBHXF2023-12 广西桂美人调味食品有限公司	11.2	0.257	0.10	未检出	0.027	<0.01	0.20	0.20	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
13	DBHXF2023-13 广西桂美人调味食品有限公司	11.8	0.293	0.089	未检出	0.031	未检出	0.17	0.12	0.044	未检出	未检出	未检出	未检出
14	DBHXF2023-14 广西桂美人调味食品有限公司	10.6	0.0719	0.15	未检出	0.046	未检出	0.15	0.11	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
15	DBHXF2023-15 广西桂美人调味食品有限公司	10.8	0.382	0.025	未检出	0.015	未检出	0.056	<0.08	0.062	未检出	未检出	未检出	未检出
16	DBHXF2023-16 广西桂美人调味食品有限公司	10.8	0.266	0.036	未检出	0.039	未检出	0.23	0.20	0.038	未检出	未检出	未检出	未检出
17	DBHXF2023-17 广西桂美人调味食品有限公司	11.2	0.177	0.11	未检出	0.066	<0.01	0.059	<0.08	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
18	DBHXF2023-18 广西桂美人调味食品有限公司	11.3	0.222	0.16	0.051	0.054	未检出	0.19	0.16	0.055	未检出	未检出	未检出	未检出

序号	样品编号及生产企业	水分/(g/100g)	酸度/(°T)	过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	铅(以Pb计)/(mg/kg)	镉(以Cd计)/(mg/kg)	总汞(以Hg计)/(mg/kg)	总砷(以As计)/(mg/kg)	无机砷(以As计)/(mg/kg)	铬(以Cr计)/(mg/kg)	N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	多氯联苯/(μg/kg)	黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)
19	DBHXF2023-19 广西桂美人调味食品有限公司	11.4	0.352	0.031	0.068	0.011	未检出	0.13	0.11	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
20	DBHXF2023-20 东兴市桂鹏食品有限公司	11.2	0.247	0.11	<0.04	0.055	未检出	0.12	0.11	0.045	未检出	未检出	未检出	未检出
21	DBHXF2023-21 东兴市桂鹏食品有限公司	12.3	0.363	0.13	<0.04	0.068	未检出	0.16	0.09	0.072	未检出	未检出	未检出	未检出
22	DBHXF2023-22 东兴市桂鹏食品有限公司	11.1	0.257	0.12	<0.04	0.045	未检出	0.16	0.09	0.12	未检出	未检出	未检出	未检出
23	DBHXF2023-23 委托方: 广西荣兴元酒店管理 有限公司 被委托方: 柳州市星选食品科 技有限公司	12.7	0.0900	0.040	未检出	0.025	未检出	0.16	0.13	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
24	DBHXF2023-24 委托方: 广西荣兴元酒店管理 有限公司 被委托方: 柳州市星选食品科 技有限公司	10.5	0.101	0.024	未检出	0.026	未检出	0.26	0.22	0.055	未检出	未检出	未检出	未检出
25	DBHXF2023-25 委托方: 广西荣兴元酒店管理 有限公司 被委托方: 柳州市星选食品科 技有限公司	11.2	0.121	0.036	未检出	0.025	未检出	0.17	0.14	<0.03	未检出	未检出	未检出	未检出
26	DBHXF2023-26 东兴市桂鹏食品有限公司	12.9	0.206	1.8(剔除)	<0.04	0.048	<0.01	0.087	0.08	0.17	未检出	未检出	未检出	1.3
27	DBHXF2023-27 东兴市桂鹏食品有限公司	12.5	0.223	0.16	<0.04	0.070	<0.01	0.10	0.09	0.070	未检出	未检出	未检出	未检出
28	DBHXF2023-28 东兴市桂鹏食品有限公司	12.9	0.258	1.7(剔除)	<0.04	0.060	未检出	0.12	0.12	0.094	未检出	未检出	未检出	1.6
29	DBHXF2023-29 广西桂美人调味食品有限公司	11.6	0.156	0.079	未检出	0.018	未检出	0.12	0.11	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
30	DBHXF2023-30 广西桂美人调味食品有限公司	11.2	0.201	0.15	0.082	0.029	未检出	0.091	0.11	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
	最大值	12.9	0.518	0.17	0.082	0.079	0.041	0.28	0.28	0.17	未检出	未检出	未检出	1.6
	最小值	8.69	0.0719	0.024	未检出	0.011	未检出	0.056	<0.08	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出

备注:

1、1~25号是冲泡型产品、26~30号是水煮型产品。

2、检出限: 铅检出限 0.02mg/kg、定量限 0.04mg/kg; 镉 0.001mg/kg; 总汞检出限 0.003mg/kg、定量限: 0.01mg/kg; 总砷检出限 0.010mg/kg、定量限 0.040mg/kg; 无机砷检出限 0.03mg/kg、定量限 0.08mg/kg; 铬检出限 0.01mg/kg、定量限 0.03mg/kg; N-二甲基亚硝胺 0.3 μg/kg; 多氯联苯各目标化合物(PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180)定量限均为 0.5 μg/kg; 黄曲霉毒素 B₁: 0.03 μg/kg; 亚硝酸盐 1mg/kg。

附表二

2023年广西壮族自治区食品安全地方标准《海鲜粉》检验结果（微生物）汇总表

序号	样品编号及生产企业	菌落总数/ (CFU/g)	大肠菌群/(CFU/g)	沙门氏菌/25g	金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	副溶血性弧菌/ (MPN/g)	霉菌/ (CFU/g) 干米粉
1	DBHXF2023-01 广西桂美人调味食品有限公司	① 1.5×10^2 , ② 6.4×10^2 , ③ 4.1×10^2 , ④ 5.4×10^2 , ⑤ 6.5×10^2	①<10, ② 1.1×10^2 , ③<10, ④10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	15
2	DBHXF2023-02 广西桂美人调味食品有限公司	① 1.0×10^2 , ② 9.7×10^2 , ③ 3.1×10^4 , ④ 8.4×10^2 , ⑤ 2.2×10^3	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	1.0×10^2
3	DBHXF2023-03 广西桂美人调味食品有限公司	① 1.4×10^3 , ② 3.4×10^3 , ③ 8.7×10^3 , ④ 1.8×10^3 , ⑤ 3.3×10^2	① 9.9×10^2 , ②15, ③80, ④<10, ⑤10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	20
4	DBHXF2023-04 广西桂美人调味食品有限公司	① 4.7×10^2 , ② 1.4×10^2 , ③ 3.3×10^2 , ④ 5.2×10^2 , ⑤30	①10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	1.3×10^2
5	DBHXF2023-05 广西桂美人调味食品有限公司	① 5.9×10^4 , ② 3.7×10^5 , ③ 6.0×10^4 , ④ 7.1×10^4 , ⑤ 8.2×10^4	① 3.1×10^3 , ② 2.6×10^3 , ③ 2.0×10^2 , ④ 2.5×10^2 , ⑤ 2.8×10^2	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	1.6×10^2
6	DBHXF2023-06 广西桂美人调味食品有限公司	① 7.3×10^4 , ② 4.9×10^4 , ③ 9.2×10^2 , ④ 7.8×10^4 , ⑤ 1.3×10^5	① 1.2×10^2 , ②30, ③<10, ④35, ⑤20	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	1.3×10^2
7	DBHXF2023-07 广西桂美人调味食品有限公司	① 1.8×10^4 , ② 1.3×10^4 , ③ 1.7×10^4 , ④ 1.9×10^4 , ⑤ 3.7×10^4	①10, ② 3.3×10^2 , ③35, ④ 1.1×10^2 , ⑤70	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	35
8	DBHXF2023-08 广西桂美人调味食品有限公司	① 8.0×10^2 , ② 1.4×10^3 , ③ 9.7×10^2 , ④ 8.7×10^2 , ⑤ 8.9×10^2	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
9	DBHXF2023-09 广西桂美人调味食品有限公司	① 8.2×10^5 , ② 1.4×10^6 , ③ 9.7×10^5 , ④ 8.2×10^5 , ⑤ 8.3×10^5	① 3.1×10^3 , ② 2.7×10^3 , ③ 2.5×10^3 , ④ 1.9×10^3 , ⑤ 1.7×10^3	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	1.8×10^2
10	DBHXF2023-10 广西桂美人调味食品有限公司	① 1.6×10^5 , ② 3.5×10^4 , ③ 1.4×10^5 , ④ 8.3×10^4 , ⑤ 1.6×10^5	① 3.8×10^2 , ②10, ③15, ④ 2.3×10^2 , ⑤30	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	80
11	DBHXF2023-11 广西桂美人调味食品有限公司	① 1.2×10^6 , ② 8.2×10^2 , ③ 9.3×10^2 , ④ 1.2×10^6 , ⑤ 8.8×10^2	① 4.4×10^2 , ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	2.3×10^3

序号	样品编号及生产企业	菌落总数/ (CFU/g)	大肠菌群/(CFU/g)	沙门氏菌/25g	金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	副溶血性弧菌/ (MPN/g)	霉菌/ (CFU/g) 干米粉
12	DBHXF2023-12 广西桂美人调味食品有限公司	① 8.6×10^4 , ② 3.7×10^3 , ③ 8.7×10^4 , ④ 4.9×10^3 , ⑤ 5.3×10^5	①<10, ②<10, ③20, ④15, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	30
13	DBHXF2023-13 广西桂美人调味食品有限公司	① 7.8×10^3 , ② 1.0×10^6 , ③ 7.4×10^3 , ④ 8.2×10^3 , ⑤ 9.4×10^5	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	35
14	DBHXF2023-14 广西桂美人调味食品有限公司	①80, ② 9.2×10^2 , ③ 6.3×10^2 , ④ 5.4×10^2 , ⑤ 4.2×10^2	① 1.1×10^2 , ② 2.2×10^2 , ③70, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
15	DBHXF2023-15 广西桂美人调味食品有限公司	①20, ②40, ③60, ④70, ⑤ 1.1×10^2	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
16	DBHXF2023-16 广西桂美人调味食品有限公司	①40, ②80, ③60, ④90, ⑤ 1.0×10^2	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
17	DBHXF2023-17 广西桂美人调味食品有限公司	①30, ②40, ③60, ④70, ⑤75	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
18	DBHXF2023-18 广西桂美人调味食品有限公司	① 1.1×10^2 , ②10, ③35, ④ 1.9×10^2 , ⑤ 2.4×10^2	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
19	DBHXF2023-19 广西桂美人调味食品有限公司	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
20	DBHXF2023-20 东兴市桂鹏食品有限公司	①50, ②75, ③70, ④90, ⑤ 1.1×10^2	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
21	DBHXF2023-21 东兴市桂鹏食品有限公司	①10, ②30, ③60, ④70, ⑤ 1.1×10^2	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
22	DBHXF2023-22 东兴市桂鹏食品有限公司	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤10	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
23	DBHXF2023-23 委托方: 广西荣兴元酒店管理有限公司 被委托方: 柳州市星选食品科技有限公司	①<10, ②<10, ③<10, ④30, ⑤90	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10

序号	样品编号及生产企业	菌落总数/ (CFU/g)	大肠菌群/(CFU/g)	沙门氏菌/25g	金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	副溶血性弧菌/ (MPN/g)	霉菌/ (CFU/g) 干米粉
24	DBHXF2023-24 委托方: 广西荣兴元酒店管理有限公司 被委托方: 柳州市星选食品科技有限公司	$①2.8 \times 10^5$, $②2.7 \times 10^4$, $③3.8 \times 10^3$, $④3.2 \times 10^3$, $⑤6.8 \times 10^4$	$①1.9 \times 10^2$, $②1.0 \times 10^2$, $③80$, $④1.2 \times 10^2$, $⑤90$	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	35
25	DBHXF2023-25 委托方: 广西荣兴元酒店管理有限公司 被委托方: 柳州市星选食品科技有限公司	/	/	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	35
26	DBHXF2023-26 东兴市桂鹏食品有限公司	/	/	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	<10
27	DBHXF2023-27 东兴市桂鹏食品有限公司	/	/	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	20
28	DBHXF2023-28 东兴市桂鹏食品有限公司	/	/	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	15
29	DBHXF2023-29 广西桂美人调味食品有限公司	/	/	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	1.3×10^2
30	DBHXF2023-30 广西桂美人调味食品有限公司	/	/	①未检出, ②未检出, ③未检出, ④未检出, ⑤未检出	①<10, ②<10, ③<10, ④<10, ⑤<10	①<0.3, ②<0.3, ③<0.3, ④<0.3, ⑤<0.3	60

备注:

1、1~25号是冲泡型产品、26~30号是水煮型产品。

