

# T/QDNSX

## 黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX 000X—2024

---

### 凯里酸汤粉

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

---

黔东南州食品行业协会

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 要求（检验方法）.....	2
5 检验规则.....	4
6 标志、标签、包装、运输和贮存.....	4

## 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。

本文件由黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心提出。

本文件由黔东南州食品行业协会归口。

本文件起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心、黔东南州食品行业协会、凯里市市场监督管理局、贵州玉梦食品（集团）有限公司、黔东南文旅苗酸酸食品有限责任公司.....。

本文件主要起草人：龙姜柳、.....。

# 凯里酸汤粉

## 1 范围

本文件规定了凯里酸汤粉的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于黔东南州内生产加工的预包装凯里酸汤粉。

## 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，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，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 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 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 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 5009.33 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 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 凯里酸汤粉

以粉包和酸汤包为主要原料，加入一种或多种配料包，经组合、包装制成的，食用时经水煮熟制或煮沸热水冲泡食用的凯里酸汤粉。

#### 3.2

##### 粉包

以大米、小麦粉、食用淀粉等为原料，经预处理、调浆、熟制成型、包装等工艺加工制成的主食包。

#### 3.3

##### 酸汤包

以凯里酸汤为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的凯里酸汤粉用配料包。

#### 3.4

##### 配料包

以蔬菜制品、肉制品、蛋制品、豆类制品、坚果制品等的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的凯里酸汤粉用配料包。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

##### 4.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637 的规定。

##### 4.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

##### 4.1.4 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

##### 4.1.5 畜禽肉

应符合GB 2707的规定。

##### 4.1.6 蛋制品

应符合GB 2749的规定。

#### 4.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.8 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

### 4.2 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白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽、组织状态、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滋味与气味,无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	干粉包	半干粉包	
水分 <sup>a</sup> /(g/100g) ≤	14.0	70.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计) <sup>b</sup> /(g/100g) ≤	0.25		GB 5009.227
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计) <sup>c</sup> /(mg/kg) ≤	20		GB 5009.33
铅 <sup>d</sup> (以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.12
其他真菌毒素限量 <sup>d</sup>	符合GB 2761的规定		
其他污染物限量 <sup>d</sup>	符合GB 2762带馅(料)面食制品的规定		
<sup>a</sup> 限主食包检验。			
<sup>b</sup> 限含油脂的辅料包混合检验。			
<sup>c</sup> 限发酵、腌渍的配料包混合检验。			
<sup>d</sup> 限主食包和配料包的混合检验。			

### 4.4 微生物限量

表 3 微生物限量

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

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 净含量

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

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 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。

#### 5.3 检验

##### 5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

##### 5.3 判定规则

5.3.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

5.3.2 检验结果中若微生物限量指标不符合本文件规定时间，判该批产品不合格，不应复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时间，允许按相关规定进行复检。

### 6 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签

6.1.1 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。

6.1.2 标签应明示加热方式或食用方法。

#### 6.2 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.3 包装

产品包装应符合密封包装，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。

### 6.4 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。

### 6.5 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、易腐蚀的物品同贮存，应离地离墙存放。

