

食品安全地方标准 南宁老友粉

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 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。

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。

本文件代替DBS 45/053—2018《食品安全地方标准 南宁老友粉》

- 修改了范围，增加了冲泡型南宁老友粉；
- 修改了规范性引用文件、术语和定义、原辅料要求；
- 增加了产品分类；
- 表1、表2 增加了冲泡型米粉的指标要求；

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西民族大学。

本文件主要起草人：

食品安全地方标准

南宁老友粉

1 范围

本文件界定了南宁老友粉的术语和定义，规定了南宁老友粉的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以3.1定义的南宁老友粉。

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/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.10 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 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/T 18810 糙米
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 18187 酿造食醋
 GH/T 1194 大蒜
 DBS 45/051 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

南宁老友粉 Nanning Laoyou rice noodle

以独立包装的干制米粉（或冲泡型米粉）为主要原料，添加老友粉料包或独立包装的酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等辅料，添加（或不添加）禽畜肉（可含畜内脏）、水产品、蛋制品、酸醋、酱油、食用油、调味料、辣椒等配料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）简单冲泡便可食用的具有地方特色的南宁老友粉（包括水煮型南宁老友粉和冲泡型南宁老友粉）。

3.1.1

水煮型南宁老友粉 Boiled Nanning Laoyou rice noodle

以独立包装的干制米粉（或冲泡型米粉）为主要原料，添加老友粉料包或独立包装的酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等辅料，添加（或不添加）禽畜肉（可含畜内脏）、水产品、蛋制品、酸醋、酱油、食用油、调味料、辣椒等配料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制食用的具有地方特色的非即食南宁老友粉。

3.1.2

冲泡型南宁老友粉 Instant Nanning Laoyou rice noodle

以独立包装的干制米粉（或冲泡型米粉）为主要原料，添加老友粉料包或独立包装的酸笋、豆豉、辣椒、大蒜、畜肉等辅料，添加（或不添加）禽畜肉（可含畜内脏）、水产品、蛋制品、酸醋、酱油、食用油、调味料、辣椒等配料包，经组合、包装制成的，经煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）简单冲泡便可食用的即食南宁老友粉。

3.2

冲泡型米粉 Instant rice noodles

以大米为主要原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加（或不添加）食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、

冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（25.0~50.0）g/100 g的冲泡型米粉（包括冲泡型纯米粉、冲泡型调制米粉）。

3.2.1

冲泡型纯米粉 Instant pure rice noodles

以大米为原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（25.0~50.0）g/100 g的米粉。

3.2.2

冲泡型调制米粉 Instant blended rice noodles

以大米（大米占比 $\geq 55\%$ 、食用淀粉占比 $\leq 45\%$ ）为主要原料，大米经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（25.0~50.0）g/100 g的米粉。

3.3

老友粉料包 the small ingredient bags of laoyou rice noodles

以酸笋、豆豉、辣椒、畜肉、大蒜、酱油、食用油、食用盐、调味料等为原料，添加或不添加禽肉、畜内脏、水产品等为辅料，经炒制等工艺加工而成的料包。

3.4

辣椒料包 the peppering ingredient bags

以辣椒、大蒜、食用油、酱油、食用盐等为原料，经加工而成的配料包。

3.5

酸醋料包 the vinegar dressing ingredient bags

用食醋、水等调配后进行独立包装的配料包。

3.6

其他配料包 other ingredient bags

除老友粉料包、辣椒料包、酸醋包以外的配料包，包括但不限于畜肉料包、畜内脏料包、水产料包、老友调料包等。

4 产品分类

按照产品生产工艺及食用方式不同，产品分为水煮型南宁老友粉和冲泡型南宁老友粉两类。

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 食用淀粉

应符合GB 31637或有关标准的规定。

5.1.4 干制米粉

应符合DBS45/051 的规定。

5.1.5 冲泡型米粉

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。

5.1.6 酸笋

应符合 GB 2714 的规定。

5.1.7 豆豉

应符合GB 2712或有关安全标准的规定。

5.1.8 畜肉、畜内脏

应符合GB 2707的规定。

5.1.9 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.10 大蒜

应符合GH/T 1194的规定。

5.1.11 酱油

应符合 GB 2717或GB/T 18186的规定。

5.1.12 食用油

应符合GB 2716或GB 10146的规定。

5.1.13 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.14 食醋

应符合GB 2719或GB/T 18187的规定。

5.1.15 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.16 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

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、冲泡型米米粉	配料
色泽	具有其固有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有各调料应有的色泽
组织形态	基本均匀一致的圆柱形或扁平型，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	具有各调料应有的组织形态和口感
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味	
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	冲泡型米粉	配料
水分/(g/100g)	≤14.0	25.0~50.0	—
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g) ≤	—	—	0.25
亚硝酸盐 ^b (以NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	—	—	20
铅 ^c (以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5		
黄曲霉毒素B ₁ ^c /(μg/kg) ≤	5.0		
其他真菌毒素限量 ^c	符合GB 2761的规定		
其他污染物限量 ^c	符合GB 2762中带馅(料)面米制品的规定		

^a 仅适用于GB 2760中规定的熟肉制品配料(如有)与酱腌菜配料的混合检验。
^b 仅适用于米粉(干制米粉、冲泡型米粉)和配料(老友粉料包、辣椒料包、酸醋料包、其他配料包)的混合检验。
^c 仅适用于含油脂类配料(老友粉料包、辣椒料包、其他配料包等)的混合检验。

5.4 微生物限量

5.4.1 水煮型南宁老友粉应符合表3的规定。

5.4.2 冲泡型南宁老友粉应符合表4的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
霉菌/(CFU/g) ≤	1000			
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
^d 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。 ^e 霉菌仅适用于干制米粉的检验。 ^f 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌仅适用于产品所有配料（老友粉料包、辣椒料包、酸醋料包、其他配料包）的混合检验。				

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
^g 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。 ^h 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌仅适用于产品中冲泡型米粉与所有配料（老友粉料包、辣椒料包、酸醋料包、其他配料包）的混合检验				

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。其中，干制米粉应符合米粉制品的规定，冲泡型米粉应符合方便米面制品的规定；产品所有配料包（老友粉料包、辣椒料包、酸醋料包、其他配料包）整体应符合半固体复合调味料的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

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，分别将米粉（干制米粉或冲泡型米粉）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。

8.1.2 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（冲泡型南宁老友粉应置于带盖容器中），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。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3的方法测定。

8.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33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 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.6 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 样品采集和处理

按GB 4789.1方法取5份独立包装样品，取出每一份独立包装样品中的米粉和调料包，按照5.4的规定进行检验。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定。

8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定。

8.3.4 霉菌

按GB 4789.15规定的方法进行测定。

8.3.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定。

8.3.6 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。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 组批规则

9.1 组批

以同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一批次。

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标准时，判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行。

9.3.3 检验结果中有一项不符合本标准规定，判该批产品不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并在配料表上标明配料包名称，米粉包应明确米粉的类型（干米粉、糙米干米粉、调制干米粉）或冲泡型米粉类别（冲泡型纯米粉、冲泡型调制米粉）、配料包名称及食用方法。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

10.4 贮存

10.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

10.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

