

# 《食品安全地方标准 南宁老友粉》

## 编制说明（征求意见稿）

### 一、工作简况

#### （一）任务来源与项目编号、起草单位

本项目受广西壮族自治区卫健委委托，根据《自治区卫生健康委办公室关于印发 2024 年广西食品安全地方标准立项计划的通知》《食品安全广西地方标准制订项目委托协议书》编号（桂地标食 2024001 号）。

本标准负责起草单位：广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西民族大学。

#### （二）简要起草过程

标准修订任务下达后，广西壮族自治区食品药品审评查验中心、广西民族大学组成了《食品安全广西地方标准 南宁老友粉》编写小组，并根据 2018 版《南宁老友粉》地标执行情况和执行中存在的问题，初步确定了工作计划和技术路线。修订小组收集了近来相关米粉类产品的标准、国家相关食品安全标准和南宁老友粉高质量、高标准发展急需解决的问题等技术资料，制定相应工作方案，同时同南宁市市场监督管理局、南宁市卫生健康委员会以及南宁老友粉产业协会密切联系沟通，从而确定了工作计划和技术路线。同时通过技术检测手段和查询近年来南宁老友粉抽检数据，了解和掌握了南宁老友粉生产企业目前的生产状况及产品质量水平。通过分析、研究南宁老友粉生产企业的管理、工艺流程和相关技术等方面的资料，结合《中华人民

《中华人民共和国食品安全法》及国家相关标准的规定，确定了《食品安全地方标准 南宁老友粉》的修订项目和有关内容。经过多次讨论、研究、征求意见，起草了修订草案初稿并对草案进行反复修改验证，形成了征求意见稿。

## 二、 标准修订的意义；

南宁老友粉是广西南宁的本土美食，于 2007 年入选南宁公布的首批 26 项非物质文化遗产名录，与柳州的螺蛳粉、桂林的桂林米粉同为广西"三大米粉"。南宁人认为酸辣可口的老友粉夏天吃着开胃，冬天吃着驱寒。南宁老友粉是当地没有阶层分化的小吃代表，非常具有民生气质。这种粉能以自己独特的方式，把酸和辣巧妙的结合在一起，形成了南宁小吃的独特风味之一。

南宁老友粉在南宁市政府积极扶持下以及老友粉从业者们不断努力、勇于探索、勇于创新精神推动下，老友粉遍布广西各地甚至全国部分大城市，在全国各地均有门店开设，近年来通过纪录片《舌尖上的中国》的推荐，以及新开发出的南宁老友粉产品，采用网络销售新模式，更是让南宁老友粉这一地方小吃声名远扬，产品远销国内各省甚至销往海外，发展势如破竹！自治区政府通过整合资源，发布《加快推进柳州螺蛳粉及广西优势特色米粉产业高质量发展实施方案》（桂政办发〔2021〕75 号）来推动广西优势特色米粉产业的高质量发展，在柳州螺蛳粉产业巨大成就后继续推动南宁老友粉的产业发展。当前我区老友粉产业逐步壮大，产业规模达到 30 亿元，其中预

包装生产企业有 16 家，年产值 3 亿元，餐饮店有 1800 家，年产值 21.6 亿元，围绕老友粉衍生出的鲜湿米粉、酸笋、辣椒等相关产业达到了 5 亿元；随着生活方式的多样化，2018 版制定的由干米粉为原料的老友粉食品安全地方标准已经不适应当前老友粉产业的发展了，在以下方面急需修订：

1、随着产业规模的扩大，老友粉产品类别增加了，由原来单一的干米粉为原料需要增加到半干米粉为原料，同时老友粉产业向北方市场扩展，并且预包装市场需求大，应根据产业的发展增加多类型品种以顺应时代和产业现状的发展需求。急需要增加冲泡类别以适应当前产业发展需要；

2、修订微生物指标，2018 版是参照国家标准《方便面》制定的微生物指标，当前老友粉是需要经过煮后食用，并不是像方便面一样全部是冲泡型的，微生物指标应按照实际情况进行修订。

修订该标准以适应老友粉产业的发展。从而实现食品标准化战略的发展。

### 三、 与我国、国内有关法律法规和其他标准的关系

南宁老友粉是近年来新崛起的具有广西地方特色的米粉制品，经查询，到目前为止，除了 2018 年颁布实施的 DBS45/053-2018《食品安全地方标准 南宁老友粉》外，未见有与南宁老友粉相关的国外、国家、行业和其他地方标准。按照标准编制格式和其生产加工工艺、

食用方式，本标准可参照借鉴的有关法律法规和相关标准主要有 GB 1.1—2020《标准化工作导则》、GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31650—2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 17400—2015《食品安全国家标准 方便面》标准、GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》、DBS 45/053—2018《食品安全地方标准 南宁老友粉》和 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，除对 2018 版地标按 GB 1.1—2020《标准化工作导则》的规定调整了文本格式，并依据现阶段南宁老友粉产业发展的实际情况，在标准原有的水煮型南宁老友粉基础上增加了冲泡型南宁老友粉外，还根据调研和抽样检验结果，结合上述国家安全标准的新变化和南宁老友粉生产工艺，从安全、实用、经济及技术条件的可行性出发，对原标准的文本格式、适用范围、术语和定义、感官要求、理化指标、微生物限量等进行了修订。

#### **四、 国外、国内有关法律、法规和标准情况的说明**

该标准为了确保我区南宁老友粉产业的健康持续发展的需要，新修订的标准，同时参照 GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

等的相关规定进行制定。

## 五、 标准的制修订原则

本标准的修订主要遵循以下原则：一是科学实用原则。在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见及调查研究的基础上，紧贴南宁老友粉生产实际，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。标准的修订坚持从我区南宁老友粉生产的实际出发，充分考虑我区南宁老友粉生产企业的现状和技术条件，在符合实用、经济的同时，确保南宁老友粉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

1. 为了进一步完善我区食品安全标准体系，促进我区南宁老友粉行业健康快速发展，在遵循老友粉产业发展规律的情况下，体现当前实际生产的需要进行制定相关参数。

2. 对“范围”的规定，本着简化流程，遵循实际生产需要，在确保食品安全的情况下对“范围”进行了修订，将原料统一到畜肉、酸笋、大蒜、辣椒等食品原料上，加工工艺特点是体现出南宁老友粉特色，具有酸和辣的地方特色。增加了水煮型南宁老友粉和冲泡型南宁老友粉的类型；

2.1 冲泡型南宁老友粉符合《食品安全法》对地标制定的规定

在原 2018 版地标适用范围仅为非即食水煮型南宁老友粉(所用米粉为干制米粉,水分 $\leq 14.0$  g/100g)的基础上增加了即食冲泡型南宁老友粉[所用米粉为冲泡型米粉,水分(25.0~50.0) g/100g]。尽管新增加的冲泡型南宁老友粉也属于方便米粉范畴,但其与当前现行有效的国家安全标准 GB 17400—2015 《食品安全国家标准 方便面》标准(该标准包括方便米粉)并不冲突,因为 GB 17400 所适用的方便米粉是水分 $\leq 14.0$  的米粉,没有覆盖冲泡型南宁老友粉所使用的冲泡型米粉的水分范围,故本标准所定义的冲泡型南宁老友粉符合《中华人民共和国食品安全法》对地标制定的规定。

## 2.2 关于水煮型南宁老友粉和冲泡型南宁老友粉的区别

本标准所定义的南宁老友粉分为两种类型,一是水煮型南宁老友粉,二是冲泡型南宁老友粉。此二者不同之处在于,水煮型南宁老友粉是以干制米粉(水分 $\leq 14.0$  g/100g)为主要原料,需经水煮熟制方可食用的产品,在食品类别上属于非即食其他食品;冲泡型南宁老友粉是以冲泡型米粉[水分(25.0~50.0) g/100g]为主要原料,食用时仅需煮沸热水( $\geq 85^{\circ}\text{C}$ )简单冲泡便可食用。根据方便食品生产许可证审查细则(2006 版)对方便食品的定义:实施食品生产许可证管理的方便食品是指部分或完全熟制,不经烹调或仅需简单加热、冲调就能食用的食品。由此可知,冲泡型南宁老友粉符合即食方便食品的规定。

## 2.3 冲泡型南宁老友粉属于方便食品

新增的冲泡型南宁老友粉从食用方式上属于国家安全标准 GB

17400—2015 《食品安全国家标准 方便面》，但其粉的水分又不同于 GB17400 中的规定，因此制定地方标准有其必要性，适应当前南宁老友粉产业发展的需求。

#### 2.4 本标准定义的冲泡型米粉不属于鲜湿米粉。

本标准定义的冲泡型米粉，尽管米粉水分为 25.0 g/100 g ~ 50.0 g/100 g，属于 DBS 45/050—2021 定义的鲜湿米粉水分(14.0 g/100g ~ 70 g/100g) 范畴，但从生产工艺和感观形态看，鲜湿米粉在工艺上缺少老化工序，柔韧性差，不耐煮，易断条；而冲泡型米粉恰好相反，工艺上有老化工序，柔韧性强，耐煮不易断条。冲泡型米粉除水分高于干制米粉外，其工艺和感官形态更接近干制米粉。

#### 2.5 老友粉料包增加调味料原料

调研过程中企业或者餐饮店在制作过程会根据市场需求及客户口味的变化在炒制老友粉料时添加不同的调味料，同时也为了今后南宁老友粉产业发展的多样化，在老友粉料包的定义中增加“添加或不添加调味料”。

#### 2.6 南宁老友粉增加其他配料包种类

座谈及调研过程中部分企业反馈出应体现南宁老友粉产业发展的多元化、料包类别的丰富化，为了适应当前产业形势的发展需求，增加“其他配料包”，企业可根据行情及客户需求自行增加其他配料包，以增加产品的多元化。

3. 感官要求按照原料特点进行制定，将水煮型粉包、冲泡型粉包和料包区别开。

2018 版的米粉是按照《DBS45/051 食品安全地方标准 干米粉》来执行，本次修订后新增了冲泡型米粉，其水分在不满足 DBS45/051 中的相应规定了，因此将干制米粉、冲泡型米粉的色泽修改为“具有其固有的色泽，均匀一致，无霉斑”，将干制米粉、冲泡型米粉的组织形态修改为“基本均匀一致，表面平滑，无并条。按食用方法处理后，具有该产品应有的组织形态”，其他指标同 2018 版的南宁老友粉一致未做修改。

#### 4. 水分

本次修订，在保持原标准基本结构不变的基础上，对增加的冲泡型南宁老友粉用冲泡型米粉设置了水分指标。水分是冲泡型米粉经煮沸热水（ $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ）简单冲泡迅速复水后满足食用要求的关键指标。本次共抽检冲泡型南宁老友粉 28 批次，从检验结果看，水分最高 47.7 g/100 g，最低 26.4 g/100 g，结合 28 批次样品微生物限量检验结果看，霉菌全部合格，只有 1 组菌落总数不合格，不合格率仅为 3.6%，合格率达 96.4%，水分高低对冲泡型米粉微生物限量影响不大，同时参考柳州螺蛳粉中冲泡型米粉中水分的规定，考虑到水分范围控制太窄，会限制对冲泡型米粉工艺的改进创新，但水分下限过低，米粉易折断、复水率不理想，因此本标准根据抽样检验数据，参照柳州螺蛳粉中对水分的规定为 25.0 g/100 g~50.0 g/100 g]，规定冲泡型米粉水分上限控制 $\leq 50.0$  g/100 g；水分下限 $\geq 25$  g/100 g。

#### 5. 对微生物限量的修订

新修订后的南宁老友粉标准包括两类产品，即水煮型南宁老友



粉和冲泡型南宁老友粉。

### 5.1 水煮型南宁老友粉微生物限量

水煮型南宁老友粉所配米粉为非即食的干制米粉，其微生物限量指标（见本标准表 3），霉菌仅对干制米粉要求，符合 DBS45/051 中的相关规定；该配料（包）安全性指标应符合 GB 2726、GB 2749、GB 10136 和有关安全标准的规定，沙门氏菌和金黄色葡萄球菌由原标准规定的限量指标值仅对调料包适用，本次修订为按新发布实施的 GB 29921—2021 即食调味品的限量指标值规定，综合征求意见及实际考虑水煮型的对菌落总数、大肠菌群和沙门氏菌不做要求。

### 5.2 冲泡型南宁老友粉微生物限量

5.2.1 设立菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌限量指标依据

冲泡型南宁老友粉属于即食方便米粉，本标准参照 GB 17400 的规定，采用米粉与所配料包混合后检验的方式，设置了菌落总数、大肠菌群限量指标，并参照 GB 29921 对粮食制品的规定设置了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌限量指标。从本次抽检的 28 批次冲泡型南宁老友粉检验结果看，除有 1 批次产品菌落总数限量值超标，其他微生物限量值皆符合标准要求外，其他批次产品微生物限量值皆符合标准要求。产品微生物限量检验不合格率为 3.6%。

### 5.2.2 霉菌限量指标考量

本次共对抽检的 28 批次冲泡型南宁老友粉样品中冲泡型米粉进行了霉菌检验，尽管从检验结果看，霉菌最高 70 CFU/g，最低 <

10 CFU/g，参照干制米粉霉菌限量 $\leq 1\ 000$  CFU/g 判定，全部合格。但考虑到冲泡型米粉因水分（25.0 g/100g~50.0 g/100g）远大于干制米粉水分（ $\leq 14.0$  g/100g），根据前期对南宁老友粉调研发现，米粉水分含量越高，米粉霉变率提高的机率越大，同时冲泡型米粉尽管水分高于干制米粉，但实际抽检的 28 批次中未有不合格现象，综合征求专家意见和参照 GB17400 的要求，冲泡型南宁老友粉不设置霉菌限量指标。

#### 5. 食品添加剂

本标准食品添加剂的规定未做变更，依然按照 2018 版的要求，需要符合 GB2760 的相关规定，项目组将料包混合检验了二氧化硫残留量、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等常用的食品添加剂，未有不合格现象。

#### 6. 污染物限量

本标准按照将粉和调料包混合检验的方式，对铅、无机砷、镉、黄曲霉毒素 B1 等进行了混合检验，未有不合格现象。

### 七、征求意见的采纳情况及审定情况，重大意见分歧的处理结果和依据；

征求意见稿向相关专家及行政部门收到 16 份回函的 71 条意见，其中采纳 62 条，不采纳 7 条，部分采纳 2 条。

### 八、标准实施建议；

尽快组织审定。以提高调控南宁老友粉类产品的质量，维护广大

人民群众的饮食安全。

## 九、其他需要说明的事项。

无

## 十、主要参考文献

- 1、GB 2760—2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
- 2、GB 2761—2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
- 3、GB 2762—2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
- 4、GB 2763—2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
- 5、GB 10146—2015 《食品安全国家标准 食用动物油脂》
- 6、GB 17400—2015 《食品安全国家标准 方便面》
- 7、GB 29921—2021 《食品安全标准 预包装食品中致病菌限量》
- 8、GB 31644—2018 《食品安全国家标准 复合调味料》
- 9、GB 31650—2019 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》
- 10、DBS 45/034—2021 《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》
- 11、DBS 45/050—2021 《食品安全地方标准 鲜湿米粉》
- 12、DBS 45/051—2018 《食品安全地方标准 干制米粉》
- 13、DBS 45/053—2018 《食品安全地方标准 南宁老友粉》

《食品安全地方标准 老友粉》编写小组

2024年12月2日