

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 662—2023

方便桂林米粉

Instant Guilin rice noodle

2023 - 12 - 28 发布

2024 - 01 - 03 实施

广西标准化协会 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 2

5 检验方法 4

6 检验规则 5

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 6

参考文献 7

前 言

本文件参照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专利的责任。

本文件由桂林市米粉行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：桂林市米粉行业协会、桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司、桂林康乐人粉业有限责任公司、桂林市产品质量检验所、广西标准化协会、桂林市食品药品审评查验中心、桂林市食品药品检验所、桂林米粉股份有限公司、广西桂林就是地道米粉发展有限公司、桂林市顶寅食品有限责任公司、桂林日清食品有限公司、桂林全州米兰香食品有限公司、桂林共盈食品有限公司。

本文件主要起草人：谢宏昭、莫浩越、覃辉跃、涂皓、陈莹、韦玮、官民、刘祁云、蒋佳秀、唐宁、曾友保、冯培培、文燕、冯流莹、杜小青、陈团华、王文娟、龙付孙、曾文杰、廖泳俊、汪丽、孙春忠、黄林华、赵翊波、谭爱、黄萍。

方便桂林米粉

1 范围

本文件界定了方便桂林米粉涉及的术语和定义，规定了原辅料、感官、理化指标、净含量、食品安全指标以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了对应的检测方法、检验规则。

本文件适用于方便桂林米粉的生产、检验和销售。

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 1532 花生
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GXAS 661 方便桂林鲜湿米粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便桂林米粉 instant Guilin rice noodle

以独立包装的方便桂林鲜湿米粉包和卤水调料包为主要原料，加入独立包装的一种或多种调料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 95\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）冲泡食用的非即食预包装方便食品。

3.2

调料包 seasoning package

单独包装（除米粉外）用于调味和提供营养物质的可食用物料，如卤水、卤肉、食用油、酱腌菜、油炸黄豆、油炸花生等。

[来源：DBS45/ 042—2017，3.3]

3.3

卤水调料包 brine seasoning package

以水、鲜（冻）畜骨或畜肉、食用盐、香辛料或调味料为原料，经加水熬制、过滤、包装等工艺制成。

[来源：DBS45/ 042—2017，3.4]

3.4

卤肉调料包 braised meat seasoning package

用鲜（冻）畜肉加调制好的卤水或香辛料熬煮、油炸或不油炸、包装等工艺制成。

[来源：DBS45/ 042—2017，3.5]

3.5

食用油调料包 edible oil seasoning package

食用植物油经加热、冷却、包装等工艺制成。

[来源：DBS45/ 042—2017，3.6]

3.6

酱腌菜调料包 pickled vegetables with soy sauce seasoning package

以酱腌菜为主要原料，加入或不加入食用油、辣椒或调味辅料，经加工、包装等工艺制成。

[来源：DBS45/ 042—2017，3.7]

3.7

油炸黄豆调料包 fried soybeans seasoning package

以黄豆经浸泡，经油炸、冷却、包装等工序制成。

[来源：DBS45/ 042—2017，3.8]

3.8

油炸花生调料包 fried peanuts seasoning package

以花生仁为主要原料，经油炸、冷却、包装等工艺制成。

[来源：DBS45/ 042—2017，3.9]

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 方便桂林鲜湿米粉

应符合T/GXAS 661的规定。

4.1.2 畜骨、畜肉

宜选用鲜（冻）畜骨或畜肉，应符合GB 2707、GB 31650的规定。

4.1.3 白酒

应符合GB 2757的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.5 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.6 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.7 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

4.1.8 香辛料

应符合GB/T 15691或国家相关标准的规定。

4.1.9 花生

应符合GB/T 1532的规定。

4.1.10 黄豆

应符合GB 1352的规定。

4.1.11 酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

4.1.12 其他原辅料

应符合国家相关标准的规定。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有米粉包及各调料包固有的色泽
组织形态	具有米粉包及各调料包固有的组织形态
滋味与气味	具有产品固有的卤香味，无异味
杂 质	无外来杂质

4.4 理化指标

4.4.1 米粉包

应符合T/GXAS 661的规定。

4.4.2 调料包

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质 ^a /(g/100g)	≥ 2.0
过氧化值(以脂肪计) ^b /(g/100g)	≤ 0.25
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计) ^c /(mg/kg)	≤ 20
铅(以Pb计) ^d /(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素B ₁ ^d /(μg/kg)	≤ 5.0
食品添加剂 ^d	符合GB 2760 半固体复合调味料的规定
其他污染物限量 ^d	符合GB 2762 复合调味料的规定
^a 仅适用于卤水调料包。 ^b 仅适用于食用油、卤肉等含油脂类调料包混合后检验。 ^c 仅适用于卤肉、酱腌菜、辣椒酱类调料包混合后检验。 ^d 适用于所有调料包混合后检验。	

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 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 ⁴	10 ⁵
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²
注：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。				

4.5.2 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

定量包装商品净含量规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

- 5.1.1 取1个销售包装的待测样品，将各种配料包内容物置于白色洁净托盘中，于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下嗅其气味。
- 5.1.2 另取1个销售包装的待测样品，按产品包装上标明的食用方法处理后，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 米粉包

按T/GXAS 661规定的方法进行测定。

5.2.2 调料包

5.2.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

5.2.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行测定。

5.2.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

5.2.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法进行测定。

5.2.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法进行测定。

5.2.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法进行测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 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。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3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。

5.3.3 致病菌

按GB 29921规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

5.4 食品添加剂

按相关国家标准、行业标准对应的方法进行测定。

5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线，在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

6.2 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。

6.3 出厂检验

每批方便桂林米粉出厂前，应进行出厂检验，检验项目包括但不限于：水分、酸度、短粉条率、感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量，检验合格后可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验。出现下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时，
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

6.4.2 型式检验项目包含本文件 4.3、4.4、4.5、4.7 规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不应复检；除微生物项目外，检验结果中其他项目不符合本文件规定时，可按相关规定进行复检；如复检结果符合本文件规定时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件规定时，则判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装方便桂林米粉标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，并在配料表上标明所配配料包名称，米粉包应明确为方便桂林鲜湿米粉。

7.1.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

食品接触包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，限制商品过度包装要求应符合 GB 23350 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

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

7.4 贮存

7.4.1 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。

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

7.5 保质期

企业应根据自身产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] DBS45/ 042—2017 食品安全地方标准 桂林米粉
- [2] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法. 国家市场监督管理总局第70号令 [Z]. 2023年6月1日.
-



中华人民共和国团体标准

方便桂林米粉

T/GXAS 662—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究