ICS 67.220.10
CCS X66

团 体 标 准

T/LZLSF 009.3—2022

柳州螺蛳粉料包 第3部分：汤料包

Ingredient Packets of Liuzhou Luosifen—Part 3: Packet of Liquid compound seasoning

2022－04－20 发布 2022－05－20 实施

柳州市螺蛳粉协会 发 布

全国团体标准信息平台

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。

本文件是T/LZLSF 009《柳州螺蛳粉料包》的第3部分。T/LZLSF 009已经发布了以下部分：

——第 1 部分：调制半干粉包/半干粉条包；

——第 2 部分：螺蛳肉包；

——第 3 部分：汤料包；

——第 4 部分：酸笋包。

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。

本文件由广西壮族自治区柳州市卫生健康委员会提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口并宣贯。

本文件起草单位：柳州工学院、抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司、广西科技大学、广西生态工程职业技术学院、柳州市螺蛳粉协会、广西美申园食品科技集团有限公司、广西善元食品有限公司、广西螺状元食品科技有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司。

本文件主要起草人：熊建文、赵君哲、韩宝絮、卿明义、郑立浪、陈正培、干莉娜、程昊、卢凯玲、巩僖、董月琳、蒙国鹏、唐机文、黄嘉鹏、黄海、王德松、黄变娟、冯刚、刘清石、姚汉霖、叶银凤。

柳州螺蛳粉料包 第3部分：汤料包

1 范围

本文件规定了柳州螺蛳粉料包中汤料包的要求、生产加工过程、检验规则、标志、包装、运输及贮存、保质期。

本文件适用于柳州螺蛳粉汤料包。

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 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20903 调味品分类
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DBS 45/034 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005） 第75号《定量包装商品计量监督管理方法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

3.2 **汤料包** packet of liquid compound seasoning

以鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉、畜禽骨为主要原料，选择性添加调味品及食品添加剂，经原料预处理、煮制、调配、过滤、灌装、包装后杀菌或不杀菌热灌装等工艺加工而成的料包。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 螺蛳或螺蛳肉

螺蛳应鲜活，螺蛳肉应新鲜、无杂质、无腐风败、无异味，并应符合GB 2733的规定。

4.1.2 畜禽骨

应经检验检疫合格，并应符合GB 2707的规定。不得使用非经屠宰死亡的畜骨、禽骨及非食用性原料。

4.1.3 调味品

应符合GB/T 20903及国家相关标准的规定。

4.1.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.1.5 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

4.1.6 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项　　目	指　　标
色　　泽	具有本品固有的色泽
滋、气 味	具有本品固有的鲜美滋味和鲜香气味，气味纯正、无不良滋味
组织形态	略呈流动或半流动状态，无异物
杂　　质	无肉眼可见的不可食外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标
蛋白质/（g/100g）	≥	2.5
脂肪/（g/100g）	≤	15

表2　理化指标（续）

项　　目	指　　标
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）　≤	0.25

4.4　污染物限量

应符合表3规定。

表 3　污染物限量

项　　目	指　　标
铅（以Pb计）/（mg/kg）　≤	0.5
无机砷（以As计）/（mg/kg）　≤	0.5
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

4.5　微生物限量

应符合DBS 45/034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》的要求。

5　食品添加剂

5.1　食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

5.2　食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6　生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7　检验方法

7.1　感官要求

取适量试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。

7.2　理化指标

7.2.1　蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.2.2　脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.3 污染物限量

7.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.3.2 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.3.3 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.4 微生物限量

按国家相关标准规定的方法测定。

7.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7.6 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 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。样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均需经企业质检部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

8.3.2 产品出厂时检验项目为感官要求和净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为本文件规定的所有检验项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部指标符合本文件要求时，判定为合格品。

8.5.2 微生物指标有一项或一项以上不符合本文件要求时，则判该批次为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其他指标若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 作为预包装柳州螺蛳粉的料包，产品标签应符合 DBS 45/034 的规定；作为预包装食品单独进行销售时，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封、防潮、防污染。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并应符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

原辅料、成品应分开放置，不应混放。产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5 保质期

预包装产品可以根据自身产品质量状况确定保质期。