

ICS 67.040
CCS X 10

T/TXSLF

通许县酸辣粉产业协会团体标准

T/TXSLF 001-2024

通许酸辣粉

Tongxu sour and spicy vermicelli

20XX - XX XX 发布

20XX - XX XX 实施

通许县酸辣粉产业协会 发布

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。

本文件由通许县酸辣粉产业协会提出。

本文件起草单位：XXXXX

本文件主要起草人：XXXXX

通许酸辣粉

1 范围

本文件规定了通许酸辣粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于通许酸辣粉的生产、检验和销售等环节。

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 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5009.22 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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 23587 粉条
GB/T 27591 纸碗
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 34321 食用甘薯淀粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 通许酸辣粉

在通许县进行加工和生产的，以甘薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料，不添加其它食用淀粉，经加工制成粉条（丝）饼（干制粉条（丝）饼或鲜湿粉条（丝）饼），加入独立包装的调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包等配料包，经组合、包装制成的产品。

3.1.1 水煮型通许酸辣粉

以独立包装的干制粉条（丝）饼为主要原料，加入独立包装的调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包等配料包，经组合、包装制成的，经水煮熟制食用的非即食通许酸辣粉。

3.1.2 冲泡型通许酸辣粉

以独立包装的鲜湿粉条（丝）饼为主要原料，加入独立包装的调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包等配料包，经组合、包装制成的，经煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）冲泡食用的即食通许酸辣粉。

3.2 粉条（丝）饼

以甘薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料，不添加其它食用淀粉，经加工制成粉条（丝）饼。

3.2.1 干制粉条（丝）饼

以甘薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料，用涂布或漏制加工方法，制成粉条（丝），经成型烘干成饼状供酸辣粉使用的淀粉制品。

3.2.2 鲜湿粉条（丝）饼

以甘薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料，制成粉条（丝），熟化或不熟化后经成型、冷却、

包装制成供酸辣粉使用的淀粉制品。

3.2.3 甘薯粉条（丝）饼

以甘薯淀粉为主要原料，制成甘薯粉条（丝），进一步加工成饼状供酸辣粉使用的淀粉制品。

3.2.4 马铃薯粉条（丝）饼

以马铃薯淀粉为主要原料，制成马铃薯粉条（丝），进一步加工成饼状供酸辣粉使用的淀粉制品。

3.3 麻油包

以食用植物油、辣椒、香辛料（包括但不限于辣椒、大葱、干姜、花椒、月桂、肉桂、茴香等）、食用香精为主要原料，经加热、混合、过筛、冷却、包装等工艺加工制成的配料包。

3.4 调味酱包

以食用植物油、食用盐、白砂糖、大葱、蒜、辣椒、酿造酱油、食用香精、食品添加剂（包括但不限于谷氨酸钠、辣椒红、山梨酸钾等）、香辛料为主要原料，经加热、混合、搅拌、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。

3.5 调味粉包

以食用盐、辣椒粉、香辛料、食品添加剂（包括但不限于谷氨酸钠、5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅等）、食用香精为主要原料，经烘干、粉碎、混合、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。

3.6 食醋包

以酿造食醋（包括但不限于饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐等）为主要原料，经搅拌、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。

3.7 蔬菜包

以脱水蔬菜制品、膨化豆制品（包括但不限于大豆粉、饮用水、食用盐等）为主要原料，经混合、包装、杀菌等工艺加工制成的配料包。

3.8 花生包

以花生仁、食用盐、食用植物油、香辛料为主要原料，经油炸或烘烤、冷却、包装等工艺加工制成的配料包。

3.9 其它配料包

除麻油包、调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包、花生包以外的配料包。

4 产品分类

根据生产工艺和食用方法不同，产品分为水煮型通许酸辣粉和冲泡型通许酸辣粉。
根据原料不同，产品分为甘薯通许酸辣粉和马铃薯通许酸辣粉。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 食用淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8884、GB/T 34321 的规定。
- 5.1.2 粉条（丝）饼：应符合 GB/T 23587 的规定。
- 5.1.3 食用植物油（食用油脂）：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 5.1.6 酿造酱油：应符合 GB 2717、GB/T 18186 的规定。
- 5.1.7 酿造食醋：应符合 GB 2719、GB/T 18187 的规定。
- 5.1.8 花生仁：应符合 GB/T 1532、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.12 其他辅料：应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	具有主食包和配料包应有的色泽，无霉斑
组织形态	具有主食包和配料包应有的组织形态，外形均匀一致，表面平滑
滋味与气味	具有该产品特有的气味与滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	主食包		配料包
	干制粉条（丝）饼	鲜湿粉条（丝）饼	

水分 ^a / (g/100g) ≤	14.0	55.0	-
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^b / (mg/g) ≤	-		5.0
过氧化值 (以脂肪计) ^b / (g/100g) ≤	-		0.25
铅 (以 Pb 计) ^c / (mg/kg) ≤	0.5		
总砷 (以 As 计) ^c / (mg/kg) ≤	0.5		
铝 (干样品, 以 Al 计) ^a / (mg/kg) ≤	50.0		-
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂) ^d / (mg/kg) ≤	-		20
黄曲霉毒素 B1 ^c / (μg/kg) ≤	5.0		
其它真菌毒素限量 ^c ≤	符合 GB 2761 的规定		
其它污染物限量 ^c ≤	符合 GB 2762 带馅 (料) 面米制品的规定		
^a 仅适用于主食包 (干制粉条 (丝) 饼、鲜湿粉条 (丝) 饼) 检验。 ^b 仅适用于含油脂配料包 (麻油包、调味酱包、花生包、其它配料包) 的混合检验, 其中酸价项目混合检验时含发酵、腌渍配料的配料包除外。 ^c 适用于主食包 (干制粉条 (丝) 饼、鲜湿粉条 (丝) 饼) 和配料包 (麻油包、调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包、花生包、其它配料包) 的混合检验。 ^d 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。			

5.4 微生物限量

5.4.1 水煮型通许酸辣粉应符合表 3 的规定。

5.4.2 冲泡型通许酸辣粉应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^a / (CFU/g) ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 ^a / (CFU/g) ≤	5	2	10	10 ²
沙门氏菌 ^b / (/25g) ≤	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g) ≤	5	1	10 ²	10 ³
霉菌 ^c / (CFU/g) ≤	10 ³			

^a 仅适用于配料包（麻油包、调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包、花生包、其它配料包）混合检验，其中菌落总数项目混合检验时含发酵、腌渍配料的配料包除外。

^b 适用于主食包（鲜湿粉条（丝）饼）和配料包（麻油包、调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包、花生包、其它配料包）混合检验。

^c 仅适用于主食包（鲜湿粉条（丝）饼）检验。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^a /（CFU/g） ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 ^a /（CFU/g） ≤	5	2	10	10 ²
沙门氏菌 ^a /（/25g） ≤	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 ^a /（CFU/g） ≤	5	1	10 ²	10 ³
霉菌 ^b /（CFU/g） ≤	10 ³			
<p>^a 适用于主食包（干制粉条（丝）饼）和配料包（麻油包、调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包、花生包、其它配料包）混合检验，其中菌落总数项目混合检验时含发酵、腌渍配料的配料包除外。</p> <p>^b 仅适用于主食包（干制粉条（丝）饼）检验。</p>				

5.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。其中甘薯粉条（丝）饼、马铃薯粉条（丝）饼应符合方便米面制品的规定；产品所有配料包（麻油包、调味酱包、调味粉包、食醋包、蔬菜包、花生包、其它配料包）整体应符合调味品的规定。

6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

7.1.1 取 1 个销售包装待测样品于洁净的白色瓷盘中，于明亮处观察其色泽、组织形态、有无杂质、有无霉斑，嗅其气味。

7.1.2 另取 1 个销售包装的待测样品，取带盖容器，按照产品包装上标示的食用方法处理后，观察产品形态，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 淀粉：按照 GB 5009.9 规定的方法测定。

7.2.2 水分：按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.3 酸价：按照 GB 5009.229 规定的方法测定。

7.2.4 过氧化值：按照 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.2.5 铅：按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.6 总砷：按照 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.7 铝：按照 GB 5009.182 规定的方法测定。

7.2.8 亚硝酸盐：按照 GB 5009.33 规定的方法测定。

7.2.9 黄曲霉毒素 B1：按照 GB 5009.22 规定的方法测定。

7.2.10 其它真菌毒素：按照 GB 2761 规定的方法测定。

7.2.11 其它污染物：按照 GB 2762 规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数：按照 GB 4789.2 规定的方法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.2 大肠菌群：按照 GB 4789.3 平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.3 沙门氏菌：按照 GB 4789.4 规定的方法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌：按照 GB 4789.10 平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.3.5 霉菌：按照 GB 4789.15 平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

7.4 净含量及允许短缺量

按照 JJF 1070 规定的方法进行测定。

7.5 食品添加剂

按照国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同批原料、同一配料、同一生产线、同一班次生产的产品为一检验批次。

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。

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目包括感官指标、水分、大肠菌群、霉菌和净含量。

8.3.2 每批产品经厂质量检验部门检验合格后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验包含本文件规定的全部检验项目。

8.4.2 正常生产时，每半年应至少进行一次型式检验；有下列情况之一时必须进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产6个月以上恢复生产时；
- e) 国家监管机构提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

8.5.2 检验结果中微生物指标不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，且不应复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定对留样进行复检。复检合格则判定该批产品合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并应标示粉条（丝）饼类别（干制粉条（丝）饼、鲜湿粉条（丝）饼、甘薯粉条（丝）饼、马铃薯粉条（丝）饼）、配料包名称及食用方法。

9.1.2 产品运输包装标志应符合 GB/T 191 及国家相关规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装应包装严密、封口牢固；外包装应封装严密、坚实耐压。

9.2.2 直接接触食品的纸碗、复合包装袋、塑料袋应分别符合 GB/T 27591、GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 等相关标准的要求。

9.3 运输

产品运输设备应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中应有防尘、防晒、防潮措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混合装运，装卸过程中应轻拿轻放。

9.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，与墙面和地面距离应在 15 cm

以上，有防尘、防潮、防蝇虫、防鼠等设施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品同处贮存。

9.5 保质期

企业应根据自身产品质量状况确定保质期。
