

# DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/050—2021

代替 DBS45/050-2018

## 食品安全地方标准 鲜湿米粉

2021-10-25 发布

2022-04-25 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 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。

本文件代替DBS45/050-2018《食品安全地方标准 鲜湿类米粉》

本文件与DBS45/050-2018相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了适用范围；
- 修改了术语和定义；
- 删除了产品分类；
- 删除了其他原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了水分指标；
- 增加了蛋白质指标；
- 修改了标签要求；
- 修改了运输要求；
- 修改了贮存及销售要求；

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：段玉林、张玉贞、宁方尧、张少梅、边贺东、李文奇、温韬、缪璐、柳永英、农馥俏、蒙泳、刘青、罗志祥、王士伟、覃刘馨、阙之和、刘珈伶、阮海、钟祖愿、杨荣浩、孔祥军。

# 食品安全地方标准

## 鲜湿米粉

### 1 范围

本文件规定了鲜湿米粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米（或糙米）为主要原料（ $\geq 90\%$ ），经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工制成的切粉（河粉、卷粉）或榨粉（圆粉）等预包装鲜湿米粉。

### 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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 18810 糙米

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 鲜湿米粉

以大米（或糙米）为主要原料（ $\geq 90\%$ ），经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工制成的切粉（河粉、卷粉）或榨粉（圆粉）等预包装鲜湿米粉。

#### 3.2

##### 切粉（河粉、卷粉）

以大米（或糙米）为主要原料（ $\geq 90\%$ ），经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎），调浆、熟化、切条（或不切条）、卷粉（或不卷粉）、冷却、包装等工艺加工制成的预包装产品。

#### 3.3

##### 榨粉（圆粉）

以大米（或糙米）为主要原料（ $\geq 90\%$ ），经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎），调浆、发酵（或不发酵）、熟化、挤压成型、冷却、包装等工艺加工而成的预包装产品，含酸浆榨粉。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的要求，其中碎米率指标不作要求。

##### 4.1.2 糙米

应符合GB/T 18810的要求，其中整精米率指标不作要求。

##### 4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的要求。

##### 4.1.4 食用植物油

应符合GB 2716及相关标准的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                               |
|-------|-----------------------------------|
| 色 泽   | 呈现主要原料固有的色泽                       |
| 气味、滋味 | 具有本产品固有的气味、滋味，无异味；口感清爽、柔韧，不夹生，不粘牙 |
| 组织形态  | 基本均匀一致，表面平滑                       |
| 杂 质   | 无杂质                               |

## 4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

| 项 目                              | 指 标                          |
|----------------------------------|------------------------------|
| 水分/(g/100g) ≤                    | 70                           |
| 酸度/(° T) ≤                       | 1.5 (切粉)；2.0 (榨粉，其中酸浆榨粉为2.5) |
| 蛋白质/(g/100g) (以干基计) ≥            | 6.5                          |
| 总膳食纤维 <sup>a</sup> /(g/100g) ≥   | 2.5                          |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤           | 0.1                          |
| 无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤         | 0.2                          |
| 镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤           | 0.1                          |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤ | 5.0                          |
| 其它真菌毒素                           | 符合 GB 2761 的规定               |
| <sup>a</sup> 仅限于使用糙米为原料的鲜湿米粉。    |                              |

## 4.4 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 (若非指定, 均以/25g 表示) |   |                       |                       |
|--|---------------------------|---|-----------------------|-----------------------|
|  | n                         | c | m                     | M                     |
| 菌落总数/(CFU/g)   | 5                         | 2 | 10 <sup>4</sup>       | 10 <sup>5</sup>       |
| 大肠菌群/(CFU/g)   | 5                         | 2 | 20                    | 10 <sup>2</sup>       |
| 沙门氏菌   | 5                         | 0 | 0                     | —                     |
| 金黄色葡萄球菌  | 5                         | 1 | 10 <sup>2</sup> CFU/g | 10 <sup>3</sup> CFU/g |
| 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。 |                           |   |                       |                       |

## 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家有关规定。

## 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

取适量样品用目视法、鼻嗅法、口尝法检查，非即食类需经加热熟制后再进行口感检验。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 7.2.2 酸度

按照GB 5009.239规定的方法测定。

#### 7.2.3 蛋白质

按照GB 5009.5规定的方法测定，结果以干基计。

#### 7.2.4 总膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法测定。

#### 7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 7.2.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 7.2.8 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB5009.22规定的方法测定。

#### 7.2.9 其它真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

### 7.3 微生物限量

#### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

### 8.2 抽样

按同一生产批次及产品数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中微生物指标有一项或一项以上不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检。

8.3.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。

8.3.4 菌落总数检验时间从企业标示的出厂时间不应超过4个小时。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

### 9.1 标签

9.1.1 应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.1.2 应在标签醒目位置，清晰地标示反映产品真实属性的食品名称，食品名称的字体大小、字体颜色应一致并且符合相关规定。

9.1.3 保质期在24小时内的产品标签应标示生产时间年月日时（例：2021年01月24日03时）。

### 9.2 标志

产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191及国家有关规定。

### 9.3 包装

9.3.1 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，内包装材料不应重复使用。

9.3.2 产品包装应在环境温度不超过26℃的条件下进行。

9.3.3 净含量按照国家相关规定执行。

### 9.4 运输

9.4.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.4.2 运输时应采用 26℃ 以下控温运输。

9.4.3 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。

## 9.5 贮存及销售

9.5.1 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。

9.5.2 成品应单独存放在环境温度不超过 26℃ 的库房中，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。

9.5.3 销售环境温度不应超过 26℃。

## 9.6 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

---



## DBS 45/050-2021 《食品安全地方标准 鲜湿米粉》

### 第1号修改单

本修改单经广西壮族自治区卫生健康委员会于2023年7月10日第7号公告批准，自批准之日起实施。

---

(修改事项)

#### 8.3 判断依据

将8.3.4修改为“菌落总数和大肠菌群检验时间从企业标示的出厂时间不应超过4个小时。”