

DBS 45

广西壮族自治区地方标准

DBS45/053—2024

代替 DB S45/053-2018

食品安全地方标准 南宁老友粉

2024-12-26 发布

2025-03-25 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。

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。

本文件代替DBS 45/053—2018《食品安全地方标准 南宁老友粉》

- 修改了范围，增加了冲泡型南宁老友粉；
- 修改了规范性引用文件、术语和定义、原辅料要求；
- 增加了产品分类；
- 表1、表2 增加了冲泡型米粉的指标要求。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

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、广西分析测试研究中心。

本文件主要起草人：段玉林、张少梅、陈桂鸾、张玉贞、滕丽菊、刘鹏、黄媛婧、陈诚、李义辉、马霞、蒋宇佳、陆梅元、罗艳、刘青、李扬华、韦东、陆云、乔立歌、潘尚丽、杨磊、刘程、莫东江、韦冠、邓鏐、张芷倩、黄馨、陈婕。

食品安全地方标准

南宁老友粉

1 范围

本文件界定了南宁老友粉的术语和定义，规定了南宁老友粉的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以独立包装的干制米粉（或冲泡型米粉）为主要原料，添加老友粉料包或独立包装的酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等辅料，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（≥85℃）简单冲泡便可食用的具有地方特色的南宁老友粉（包括水煮型南宁老友粉和冲泡型南宁老友粉）。

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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准	豆制品
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
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 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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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 18810 糙米
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 食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GH/T 1194 大蒜
DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南宁老友粉

以独立包装的干制米粉（或冲泡型米粉）为主要原料，添加老友粉料包或独立包装的酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等辅料，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）简单冲泡便可食用的具有地方特色的南宁老友粉（包括水煮型南宁老友粉和冲泡型南宁老友粉）。

3.1.1

水煮型南宁老友粉

以独立包装的干制米粉为主要原料，添加老友粉料包或独立包装的酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等辅料，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制食用的具有地方特色的非即食南宁老友粉。

3.1.2

冲泡型南宁老友粉

以独立包装的冲泡型米粉为主要原料，添加老友粉料包或独立包装的酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等辅料，经组合、包装制成的，经煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）简单冲泡便可食用的即食南宁老友粉。

3.2

冲泡型米粉

以大米为主要原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加（或不添加）食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（ $25.0\sim 50.0$ ）g/100 g的冲泡型米粉（包括冲泡型纯米粉、冲泡型调制米粉）。

3.2.1

冲泡型纯米粉

以大米为原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（25.0~50.0）g/100 g的米粉。

3.2.2

冲泡型调制米粉

以大米、食用淀粉（大米占比 $\geq 55\%$ 、食用淀粉占比 $\leq 45\%$ ）为主要原料，大米经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（25.0~50.0）g/100 g的米粉。

3.3

老友粉料包

以酸笋、豆豉、畜肉、辣椒、大蒜、酱油、食用油、食用盐等为原料，经炒制等工艺加工而成的料包。

3.4

辣椒料包

以辣椒、大蒜、食用油、酱油、食用盐等为原料，经加工而成的配料包。

3.5

酸醋料包

以食醋为原料，添加饮用水等辅料，经调配、包装而成的配料包。

3.6

酸笋料包

以酸笋为原料，添加食用油等辅料，经调配、熟制或不熟制、包装而成的配料包。

3.7

其他配料包

除老友粉料包、酸笋料包、辣椒料包、豆豉料包、大蒜料包、酸醋包以外的其他配料包。

4 产品分类

按照产品生产工艺及食用方式不同，产品分为水煮型南宁老友粉和冲泡型南宁老友粉两类。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定，其中碎米率指标不作要求。

5.1.2 糙米

应符合GB/T 18810、GB 2715的规定，其中整精米率指标不作要求。

5.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.4 干制米粉

应符合DBS45/051 的规定。

5.1.5 冲泡型米粉

应符合相关标准的规定，其生产企业应获得相应产品有效的食品生产许可资质。

5.1.6 酸笋

应符合 GB 2714 的规定。

5.1.7 豆豉

应符合GB 2712的规定。

5.1.8 畜肉

应符合GB 2707的规定。

5.1.9 辣椒

应符合GB/T 30382、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.10 大蒜

应符合GH/T 1194或相关标准的规定。

5.1.11 酱油

应符合 GB 2717的规定。

5.1.12 食用油

应符合GB 2716或GB 10146的规定。

5.1.13 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.14 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.15 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.16 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	
	干制米粉、冲泡型米粉	配料
色泽	具有其固有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有各配料应有的色泽
组织形态	基本均匀一致的圆柱形或扁平型，表面平滑，无并条。按食用方法处理后，米粉口感柔韧滑爽、有弹性、不粘牙、不牙碜	具有各配料应有的组织形态和口感
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味	
杂质	无杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	干制米粉	冲泡型米粉	配料
水分/（g/100 g）	≤14.0	25.0~50.0	—
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100 g）	≤	—	0.25
亚硝酸盐 ^b （以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	—	20
铅（以 Pb 计） ^c /（mg/kg）	≤	0.5	
黄曲霉毒素 B ₁ ^c /（μg/kg）	≤	5.0	
其他真菌毒素限量 ^c	符合 GB 2761 的规定		
其他污染物限量 ^c	符合 GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定		
^a 仅适用于含油脂类配料（老友粉料包、辣椒料包、酸笋料包、其他配料包等）的混合检验。			
^b 仅适用于 GB 2760 中规定的熟肉制品配料（如有）与酱腌菜类（如酸笋等）配料的混合检验。			
^c 仅适用于米粉（干制米粉、冲泡型米粉）和配料（老友粉料包、辣椒料包、酸笋料包、豆豉料包、大蒜料包、其他配料包）的混合检验。			

5.4 微生物限量

5.4.1 水煮型南宁老友粉应符合表 3 的规定。

5.4.2 冲泡型南宁老友粉应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
霉菌 ^a /(CFU/g) ≤	1000			
沙门氏菌 ^b /（/25 g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 ^b /(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
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。				
^a 仅适用于干制米粉的检验。 ^b 仅适用于产品所有配料（老友粉料包、辣椒料包、酸笋料包、豆豉料包、大蒜料包、其他配料包）的混合检验。				

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 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌 ^b /（/25 g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 ^b /(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
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。				
^a 仅适用于产品中冲泡型米粉与所有配料包（老友粉料包、辣椒料包、酸笋料包、豆豉料包、大蒜料包、其他配料包）的混合检验。含有单独未经杀菌的发酵豆豉料包时不计入混合检验。 ^b 仅适用于产品中冲泡型米粉与所有配料（老友粉料包、辣椒料包、酸笋料包、豆豉料包、大蒜料包、其他配料包）的混合检验。				

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。其中，干制米粉应符合米粉制品的规定，冲泡型米粉应符合方便米面制品的规定；产品所有配料包（老友粉料包、辣椒料包、酸笋料包、豆豉料包、大蒜料包、其他配料包）整体应符合半固体复合调味料的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 取1个销售包装的待测样品，分别将米粉（干制米粉或冲泡型米粉）包及各配料包内容物置于白色洁净的搪瓷盘中，于明亮处观测其色泽、杂质和组织形态，并在室温下嗅其气味。

8.1.2 另取1个销售包装的待测样品，置于适量容积的无色透明烧杯中（冲泡型南宁老友粉应置于带盖容器中），按产品标签上标示的食用方法处理后，嗅其气味，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3的方法测定。

8.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 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。

8.3.2 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。

8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10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。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 组批规则

9.1 组批

以同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一批次。

9.2 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。

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中若微生物限量指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，复检结果符合本文件规定时，判该批产品合格；若复检结果仍有不符合本文件规定时，则判该批产品不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并在配料表上标明配料包名称，米粉包应明确米粉的类型（干米粉、糙米干米粉、调制干米粉）或冲泡型米粉类别（冲泡型纯米粉、冲泡型调制米粉）、豆豉料包应注明其加工方式、配料包名称及食用方法。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

10.2 包装

10.2.1 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，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 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、污染性货物混装混运。

10.4 贮存

10.4.1 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。

10.4.2 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。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。