

附件：

《食品安全地方标准 兰州牛肉面（煮食型）》
（DB62/003-2022）1 号修改单

修改了术语和定义。

4 技术要求 4.3 理化指标

项 目	指 标			检 验 方 法
	干面条	半干面条	配料包	
亚硝酸盐 ^d （以亚硝酸钠计）/mg/kg ≤	—		30	GB 5009.33

修改为：

4 技术要求 4.3 理化指标

项 目	指 标			检 验 方 法
	干面条	半干面条	配料包	
亚硝酸盐 ^d （以亚硝酸钠计）/mg/kg ≤	—		20	GB 5009.33

4 技术要求 4.4 污染物限量

种类	含量	参考检验方法
铅（以 Pb 计）（mg/kg）≤	0.5	GB 5009.12

修改为：

4 技术要求 4.4 污染物限量

种类	含量	参考检验方法
铅（以 Pb 计）（mg/kg）≤	0.2	GB 5009.12

DBS 62

甘肃省食品安全地方标准

DBS 62/003-2020

食品安全地方标准 兰州牛肉面（煮食型）

2020-12-03 发布

2021-01-01 实施

甘肃省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准由甘肃省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：兰州市食品药品检验所、甘肃陇萃堂营养保健食品股份有限公司、甘肃省兰州牛肉拉面产业联合会。

本标准主要起草人：姬良亮、刘笑笑、吴福祥、姜交龙、邱国玉、张菁菁、王小乔、丁辉、翟兆哲。

食品安全地方标准

兰州牛肉面（煮食型）

1 范围

本标准规定了兰州牛肉面（煮食型）的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则。

本标准适用于以小麦粉为主要原料制成的面条，辅以兰州牛肉汤包、脱水菜包、牛肉包、油辣椒包、萝卜包、食醋包中的两种或几种，经包装等工序制成，需煮制后方可食用的兰州牛肉面。

2 术语和定义

2.1 兰州牛肉面（煮食型）

以小麦粉为主要原料制成的面条，辅以兰州牛肉汤包、脱水菜包、牛肉包、油辣椒包、萝卜包、食醋包中的两种或几种，经包装等工序制成，需煮制后方可食用的兰州牛肉面。

2.2 面条包

以小麦粉为原料，添加（或不添加）食用盐、食品添加剂碳酸钠，经混合、和面、醒面、压延、成型、干燥、包装等工序加工制成的生制面条包。

2.3 兰州牛肉汤包

以鲜（冻）牛禽肉、骨为主要原料，经精选、清洗，辅以食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料，经熬制、浓缩、灌装等工序加工制成的兰州牛肉汤包。

2.4 油辣椒包

以辣椒干或辣椒粉、食用植物油为主要原料，添加或不添加调味料，经加工、包装等工序制成的油辣椒配料包。

2.5 脱水菜包

以脱水蒜苗、脱水茼蒿、脱水萝卜等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料，加工制成的配料包。

2.6 萝卜包

新鲜萝卜清洗、切片、煮熟后经包装等工序制成的萝卜包。

2.7 牛肉包

以鲜（冻）牛肉放在加有食用盐、酱油（或不加）、香辛料的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）、包装等工序加工制成的牛肉包。

3 产品分类

根据面条种类的不同分为：干制兰州牛肉面（煮食型）、半干兰州牛肉面（煮食型）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料

小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。

4.1.2 辅料

- 4.1.2.1 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.2.2 畜骨、禽骨：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.2.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.2.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2.6 辣椒干、辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.2.7 脱水蒜苗、脱水茼蒿：应符合 NY/T 1045 的规定。
- 4.1.2.8 萝卜：应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.2.9 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.2.10 牛肉包：应符合 GB/T 23586 的规定。
- 4.1.2.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.2.12 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.2.13 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.2.14 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.2.15 油辣椒包：应符合 GB/T 20293 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	要 求	检验方法
色泽	面条呈淡黄色，辣椒油呈红色，蒜苗、茼蒿呈绿色，牛肉和牛肉汤呈酱褐色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、组织状态及杂质，煮制后闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
气味、滋味	具有各料包固有的香味，无异味，无异嗅。	
组织形态	具有面条和各辅料固有的形态。	
杂质	无正常视力可见的外来异物。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	干面条	半干面条	配料包	
水分 ^a /(g/100g)	≤ 16	35	-	GB 5009.3
酸度 ^a /°T	≤ 4.0		-	GB 5009.239
熟断条率 ^a /%	≤ 5		-	LS/T 3304
酸价 ^b （以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ -		4.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）/(g/100g)	≤ -		0.25	GB 5009.227
氯化物 ^c （以Cl ⁻ 计）/%	≤ -		15	GB 5009.44
亚硝酸盐 ^d （以亚硝酸钠计）/mg/kg	≤ -		30	GB 5009.33
^a 仅检测面条； ^b 仅检测油辣椒包； ^c 检测菜包、牛肉包、兰州牛肉汤包，混合检验； ^d 检测牛肉包。				

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 ^a （以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 ^a （以Cr计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ^a /(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
注：面条包和各料包混合后检验。		
^a 仅检测牛肉包。		

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法

表4 （续）

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b /(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7/NM ^b /(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.36
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；除面条包之外，其他各包混合检验。 ^b 仅检测牛肉包。					

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。
