

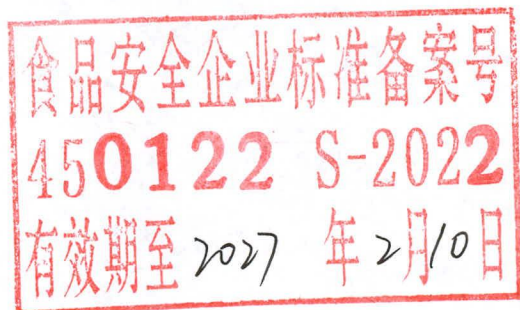
Q/HTS

广西南宁市韩太食品有限责任公司企业标准

Q/HTS 0005S—2022



猪脚粉



2022 - 01 - 25 发布

2022 - 02 - 20 实施



广西南宁市韩太食品有限责任公司 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。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

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。

本文件由广西南宁市韩太食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陈素兰。

本文件于2022年1月25日发布，2022年2月20日实施。



猪脚粉

1 范围

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

本标准适用于以米粉（干米粉或方便粉丝）为主要原料，加入调料包，经组合包装等工艺制成的猪脚粉。

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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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/T 8967 谷氨酸钠(味精)

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 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 10781.3 米香型白酒
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
 GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
 GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
 GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
 GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
 GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
 GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB/T 23783 方便粉丝
 GB/T 23530 酵母抽提物
 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
 SB/T 10348 大蒜
 SB 10338 酸水解植物蛋白调味液
 SB/T 10416 调味料酒
 DBS45/ 051 食品安全地方标准 干制米粉

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

3.1

猪脚粉

以米粉为主要原料，加入调料包（卤猪脚包、猪脚汤包、葱包等），经组合包装等工艺加工制成的特色风味，食用时需将干粉、各调料包经85℃的水浸泡或经煮熟的猪脚粉制品。

3.2

调料包

单独包装（除米粉和方便粉丝包外）作为调节猪脚粉特有口味的预包装调味料包。包括：卤猪脚包、猪脚汤包、葱包、酸菜包、辣椒包、粉包等。

注：猪脚粉配料包除卤猪脚包、猪脚汤包、葱包外，其他配料包以猪脚粉配料表明示的为准。

3.3

卤猪脚包

以猪脚、生姜、大蒜、酱油、食用植物油、食糖、白酒、老抽、食用盐、香辛料、酵母提取物、味精、鸡精、调味料酒、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌等为原料，经加工包装而成的配料包。

3.4

猪脚汤包

以卤猪脚后的汤经包装而成的配料包。

3.5

葱包

用脱水青葱进行独立包装的配料包。

3.6

辣椒包

用辣椒、蒜、白砂糖、饮用水、食用盐、酿造食醋、香辛料、酿造酱油、淀粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红等经过烹制后进行独立包装的配料包。

3.7

粉包

用食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、麦芽糊精、食品用香精、酵母抽提物、蒜粉、姜粉、香辛料、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、焦糖色经过调制、加工等进行独立包装的配料包。

3.8

酸菜包

用酸菜、泡椒、泡姜、植物油、食用盐、谷氨酸钠、乳酸、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾经过预处理、加工等进行独立包装的配料包。

4 产品分类

4.1 按食用方法不同分为水煮型和浸泡型。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 米粉

干制米粉应符合DBS45/051的规定。

5.1.2 方便粉丝

应符合GB/T 23783 的规定。

5.1.3 猪脚

应新鲜、清洁、无污染，选用生猪定点屠宰企业的产品，经卫生检验检疫，有合格证明，不得使用非经屠宰死亡的家畜及非食用性原料。质量符合GB 2707或相关质量标准的规定。

5.1.4 食用植物油（或食用动物油脂）

应符合GB 2716或GB 10146的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.5 食糖

应符合GB13104的规定。

5.1.6 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.7 味精

应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。

5.1.8 白酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

5.1.9 酱油、生抽

应符合GB 2717的规定。

5.1.10 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.11 豆豉

应符合GB 2712或有关安全标准的规定。

5.1.12 大蒜

应符合SB/T 10348的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.13 辣椒、香葱、生姜、蒜粉、姜粉

应符合相关质量标准的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.14 调味料酒

应符合SB/T 10416的规定。

5.1.15 酸水解植物蛋白调味液

应符合SB 10338的规定。

5.1.16 酵母提取物

应符合GB/T 23530的规定。

5.1.17 香辛料

应符合GB/T 15691的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.18 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.19 谷氨酸钠

应符合GB 1886.306的规定。

5.1.20 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.21 乙二胺四乙酸二钠

应符合GB 1886.100的规定。

5.1.22 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

5.1.23 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6的规定。

5.1.24 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

5.1.25 焦糖色

应符合GB 1886.64的规定。

5.1.26 泡辣椒、泡酸菜、泡姜

应符合GB 2714或有关安全标准的规定。

5.1.27 乳酸

应符合GB 1886.173的规定。

5.1.28 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.29 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有米粉及各调料应有的色泽
组织形态	具有米粉及各调料应有的组织形态
滋味与气味	无异嗅，无异味
杂 质	无杂质

5.3 米粉理化指标

5.3.1 米粉

干制米粉应符合DBS 45/051的规定或有关质量安全标准的规定。

5.3.2 方便粉丝

方便粉丝应符合GB/T 23783的规定。

5.3.3 调料包理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计） ^a /（g/100g）	≤ 0.25
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） ^b /（mg/kg）	≤ 20
铅（以 Pb 计） ^c /（mg/kg）	≤ 0.8
黄曲霉毒素 B ₁ ^c /（μg/kg）	≤ 5.0
食品添加剂 ^c	符合 GB 2760 半固体复合调味料的规定
其他污染物限量 ^c	符合 GB 2762 复合调味料的规定
^a 仅适用于含油脂类调料包的检验。	
^b 仅适用于猪脚料包、猪脚汤料包的检验。	
^c 适用于所有调料包的检验。	

5.4 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			
	n	c	m	M
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	2	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；				

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，将米粉和各种配料包内容物置于白色洁净托盘中，于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质，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，按产品包装上标明的食用方法处理后，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 米粉包

按DBS 45/051或GB/T 23783规定的方法测定。

8.2.2 调料包

8.2.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

8.2.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.2.5 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 样品采集和处理

按GB 4789.1方法取5份独立包装样品，取出每一份独立包装样品中的米粉和调料包，分别供微生物检验。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

8.3.4 致病菌

按GB 29921规定的方法检验。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

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 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由厂质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、粉块水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括要求中的5.2、5.3、5.4和6的规定项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物指标外，若其他项目检验结果有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格，复检结果如仍有不符合本文件时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并在配料表上标明所配配料包名称，米粉包应明确米粉的类型（鲜湿米粉、干米粉、调制干米粉）。

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 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，内包装物不得重复使用。

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。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

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。

10.5 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.6 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件及产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期：常温下贮存为3个月，0~4℃下贮存为6个月。
