

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 030—2023

食品安全地方标准 重庆小面

2023-05-08 发布

2023-10-10 实施

重庆市卫生健康委员会 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。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆市食品药品检验检测研究院。

本文件主要起草人：陈世奇、傅勇、赵博、王斌、黄先亮、王利刚、段云鹏、吴彦蕾、白亚敏、钱婵娟。

食品安全地方标准

重庆小面

1 范围

本文件适用于重庆小面。

2 术语和定义

2.1

重庆小面

以碱面为主料，添加调味液、油辣椒等调料和（或）浇头等配料，碱面经煮制（或熟制碱面经85℃以上热水冲泡）后方可食用的具有麻辣鲜香等重庆地方特色风味的面条类预包装食品。

2.2

碱面

以小麦粉为主要原料，添加碳酸钠，加或不加其他食品添加剂制成的食用面条，单独包装。

2.3

调味液

以酱油为原料，添加或不添加其他配料制成的调料，单独包装。

2.4

油辣椒调料

以食用植物油、辣椒、花椒等为原料，添加或不添加辅料制成的混合物，单独包装。

2.5

浇头

以一种或几种畜禽肉及副产品、蔬菜、食用菌、坚果与籽类食品等为原料，添加或不添加食用油、调味料等制成的浇在熟化碱面上用来调味的制品，单独包装。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

- 3.1.3 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 畜禽肉及副产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.6 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 坚果与籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 其他原辅料：应符合国家相关标准和有关规定。

3.2 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
	碱面	调味液	油辣椒调料	浇头	
色 泽	具有其固有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有其固有的色泽			将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
组织形态	基本均匀一致	具有其固有的组织形态			
滋味与气味	具有该产品特有的麻辣风味，无异味				
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

3.3 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
	碱面	调味液、油辣椒调料和浇头	
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100g) ≤	—	0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计) ^b /(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.12
^a 仅适用于含油脂调味液、油辣椒调料和含油脂浇头的混合检验。 ^b 适用于所有物料的混合检验。			

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量和兽药残留限量

- 3.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告。

3.6 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000 CFU/g	100000 CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
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。
表中“m=0/25g”代表“不得检出每25g”。
微生物项目为所有即食类物料（包括熟制碱面）的混合检验；经商业无菌生产的产品，该产品应单独按GB 4789.26规定的方法检验，符合商业无菌的要求。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 和相关公告的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其他

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。