

T/LZLSF

柳州市螺蛳粉协会团体标准

T/LZLSF XXXX—XXXX

地理标志柳州螺蛳粉原料 第1部分： 柳州干米粉

Raw materials of geographical indication Liuzhou Lousifen—Part 1: Liuzhou dried
rice noodles

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

柳州市螺蛳粉协会 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。

本文件由柳州市市场监督管理局提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口。

本文件起草单位：柳州市螺蛳粉协会、中国标准化研究院农业食品标准化研究所、柳州工学院、广西美申园食品科技集团有限公司。

本文件主要起草人：唐机文、黄嘉鹏、刘鹏、戴岳、李强、段敏、熊建文、崔娜、陈正培、卢凯玲、卿明义、黄海、王德松。

本文件为首次发布。

地理标志柳州螺蛳粉原料 第 1 部分：柳州干米粉

1 范围

本文件规定了地理标志柳州干米粉的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志柳州螺蛳粉原料柳州干米粉。

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 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.239-2016 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳州干米粉

以产自柳州的大米（或糙米）为主要原料，在柳州地区按照本文件规定的特定工艺进行加工，其产品质量符合本文件要求的干米粉制品。

4 产地范围

广西壮族自治区柳州市现辖行政区域。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 大米

应选用柳州两季稻米（头苗米或二苗米），应符合GB/T 1354的要求。

5.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。宜使用玉米淀粉。

5.1.3 加工用水

应符合GB 5749 的要求。宜采用纯净水或者当地的天然山泉水。

5.2 工艺要求

5.2.1 加工环境

柳州市处于中亚热带向亚热带过渡的气候带，夏长炎热，冬短不寒，雨量充沛，雨热同季，光、热、降雨等气候资源丰富。垂直温差大于纬度温差，年温差大，日温差小，中、南部多年平均气温为20.5℃，北部山区年平均气温则在16.5℃左右，年平均降雨量1500mm左右。

5.2.2 传统工艺流程

原料→浸泡→磨浆→调配→熟化→成型→老化→干燥→包装→干米粉包。

5.2.3 浸泡

将放置贮存过的大米取出清洗后，用35-45℃的温水浸泡约30分钟。

5.2.4 磨浆

将浸泡后的大米进行磨浆。磨浆时采用纯净水或者当地的天然山泉水；磨制出来的米浆加入适量添加剂，搅匀，任其自行发酵约30分钟。

5.2.5 浸蒸熟化

发酵完毕的米浆盛入平面状的器皿中，平铺摊匀，连同器皿整体放入蒸炉中浸蒸约6-7分钟，蒸炉中温度应控制在100-120℃，待米浆凝结成固体状及时取出。

5.2.6 成型老化干燥

将蒸好的米粉进行拉条，使其形成圆柱条状的外部形态；然后有序悬挂于架子上，进行烘烤，温度保持在40℃，烘烤20分钟后，悬挂于室外、通风、干燥、不被阳光直射的开阔场所。

5.3 感官要求

项目	要求
色泽	呈半透明白色，与大米自然色基本一致，有湿润透明感
滋味与气味	有芬芳的米香味，煮熟后顺滑爽口、不粘牙
组织形态	外观为圆条型，粗细均匀一致，完整不易断裂，无并条
杂质	无水泡、斑点及其他杂质

5.4 理化指标

项目	指标
水分/（g/100g）	≤ 14
溶浆率/（%）	≤ 15
汤汁沉淀物 /（ml/10g）	≤ 1
熟断条率/（%）	≤ 10
酸度/（° T）	≤ 4（发酵类）
蛋白质（%）	≥ 6

5.5 食品安全要求

5.5.1 食品安全指标

应符合相关法律法规和食品安全标准要求。

5.5.2 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求检验方法

取适量样品于清洁的白瓷盘中，用目视法检查色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味，煮熟后品尝滋味。

6.2 理化指标检验方法

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.4 溶浆率、汤汁沉淀物、熟断条率

按附录A规定的方法测定。

6.3 安全指标检验方法

按相关标准规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 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。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 判定规则

7.3.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中若微生物限量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不符合本文件时，允许按相关规定进行复检。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 标志

8.1.1 产品销售标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 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，并应符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

8.2.2 净含量按国家有关规定执行。

8.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防虫害、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

附 录 A
(规范性)

溶浆率、汤汁沉淀物、熟断条率的检验方法

A. 1 溶浆率

A. 1. 1 用可调式电炉加热盛有约50倍样品质量的沸水的烧杯或不锈钢锅，保持水的微沸状态。随机抽取样品40根，放入沸水中，用秒表开始计时。从3分钟开始取样，然后每隔30秒取样一次，每次取一根，用两块玻璃板压扁，观察样品内部硬芯线，硬芯线消失时所记录的时间即为烹调时间。

A. 1. 2 称取两份样品，每份10. 00g，量取500mL水置于烧杯中，在可调式电炉上加热至沸腾，放入样品，保持水的微沸状态，达到所测的烹调时间后，迅速捞出米粉，粉汤放至常温后，转入500mL容量瓶中定容、混匀。用移液管移取50mL粉汤倒入恒重的250mL烧杯中，放在可调式电炉上蒸发掉大部分水后，再加入粉汤50mL继续蒸发至近干，放入105℃±2℃电热恒温干燥箱内烘至恒重（前后两次烘至重量差不超过2mg）。

溶浆率按式(1)计算，数值以%表示，取两份样品平均值为检测结果。

$$\text{溶浆率}(\%) = \frac{m_1 - m_2}{m_0(1 - w)} \times 5 \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m₁—干燥后样重与瓶质量，g；

m₂—干燥前瓶质量，g；

m₀—样品的质量，g；

w—样品中的水分含量，%；

5—提取样品的换算系数。

测定结果取小数点后1位。

A. 2 汤汁沉淀物

称取两份米粉样品，每份50g(精确到0.1g)，置于适宜的保温容器中按1:10比例（粉:水）加沸水，加盖浸泡15分钟，搅拌后，捞起全部湿粉，汤汁每静置20分钟倾去上层部分清液，至60分钟把余液（包括混浊物）转移到10mL离心管中，若余液量太大，则每隔15分钟倾去上清液，再补充余液至离心管中，静置60分钟，记录离心管中的沉淀物体积。

汤汁沉淀物按式(2)计算，取两份样品平均值为检测结果。

$$S = \frac{V}{m} \times 10 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

S—汤汁沉淀物，mL/10g；

V—沉淀物体积，mL；

m—样品质量，g。

A. 3 熟断条率

A. 3. 1 用可调式电炉加热盛有约50倍样品质量的沸水的烧杯或不锈钢锅，保持水的微沸状态。随机抽取样品40根，放入沸水中，用秒表开始计时。从3分钟开始取样，然后每隔30秒取样一次，每次取一根，用两块玻璃板压扁，观察样品内部硬芯线，硬芯线消失时所记录的时间即为烹调时间。

A. 3. 2任取两份米粉样品，每份适量根数（长度30cm以下取30根，30cm以上取20根），放入盛有约50倍样品质量的沸水的烧杯或不锈钢锅中，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，达到所测的烹调时间后，用筷子将样品轻轻挑出置于不锈钢盘中，计算完整的样品根数。

熟断条率按式(3)计算，数值以%表示，取两份样品平均值为检测结果。

$$\text{熟断条率}(\%) = \frac{n - n_1}{n} \times 100\% \dots\dots\dots (3)$$

式中：

n —取样总根数；

n_1 —完整样品根数。

测定结果取小数点后1位。
