

《地理标志柳州螺蛳粉原料 第 1 部分：柳州干米粉》

（征求意见稿） 编制说明

一、项目来源

根据柳州市螺蛳粉协会关于同意《地理标志柳州螺蛳粉原料 第 1 部分：柳州干米粉》等 11 项团体标准正式立项的通知（柳螺协字〔2022〕29 号），由柳州市市场监督管理局提出，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主要起草的柳州市螺蛳粉协会团体标准《地理标志柳州螺蛳粉原料 第 1 部分：柳州干米粉》纳入 2022 年柳州市螺蛳粉协会团体标准制修订项目计划。

二、项目背景及目的、意义

柳州干米粉以产自柳州的大米（或糙米）为主要原料，添加或不添加使用食用淀粉，经浸泡、磨浆、调配、熟化、成型、老化、干燥等工艺加工制成，是柳州螺蛳粉中的主食包，产品口感和质量安全对柳州螺蛳粉整体质量影响较大。当前柳州市预包装柳州螺蛳粉日均生产超过 500 万袋，每袋螺蛳粉中干制米粉含量在 100-120 克之间，仅预包装螺蛳粉企业对干米粉的日均需求量至少 500 吨。但目前各企业生产干米粉配方、工艺不尽相同，米粉口感存在差异，制约柳州螺蛳粉产业发展。现行的各级各类标准中没有针对柳州螺蛳粉专用干米粉的产品标准，无法有效指导、控制柳州螺蛳粉干米粉产品的质量。

2021 年 4 月 26 日，习近平总书记到柳州视察，对螺蛳粉产业作

出了重要指示，要求推进螺蛳粉产业标准化、品牌化，推动地方特色产业高质量发展。《“十四五”规划纲要》多次提到“特色产业”：“因地制宜发展特色产业”，“推动特色产业可持续发展”，并提出“通过完善标准、质量和竞争规制等措施，增强企业创新动力。”

本项目鉴于目前柳州干米粉生产规模化需求和传统特色品质保障，针对柳州干米粉的特定工艺和特色质量，制定柳州干米粉产品标准，达到引导、规范市场的目的，促进柳州干米粉和螺蛳粉产业健康可持续发展。

三、项目编制过程

1、组成标准起草小组

柳州市螺蛳粉协会团体标准《地理标志柳州螺蛳粉原料 第1部分：柳州干米粉》项目任务下达后，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等单位立即派出专人共同组成标准起草小组，启动了标准编制工作，明确了任务分工，确定了标准编制原则，制定了相应的编制计划。

2、开展资料梳理分析及相关调研

2022年3月，为了更好地制定《地理标志柳州螺蛳粉原料 第1部分：柳州干米粉》团体标准，标准起草小组开展了国内外相关标准、文献资料的收集、整理、分析；同时通过会议访谈、问卷调查等多种调研形式，开展柳州干米粉生产工艺和质量指标筛选研究。

（1）资料梳理分析

收集、整理、分析了相关标准、文献资料等，包括广西壮族自治区

区地方标准 DBS 45/ 051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》、DBS45/034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》，柳州市螺蛳粉协会团体标准 T/LZLSF 003-2021《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》，中国粮油学会团体标准 T/CCOA 4-2019《干米粉》等。

(2) 相关调研

了解并听取了柳州市市场监督管理局、柳州市螺蛳粉协会、柳州市华亨粉业食品有限公司等柳州干米粉生产企业对标准拟制定内容的意见，进行了探讨和交流，对干米粉的生产工艺、质量特征等进行了调研。

3、采样与检测

2022 年 3 月，明确了柳州干米粉理化指标及检测方案，开展了相关实验研究，包括采集干米粉样品、研究样品前处理条件和检测方法、理化指标检测等，编写形成了《地理标志柳州螺蛳粉原料 第 1 部分：柳州干米粉》团体标准（草案）。

4、形成标准征求意见稿

2022 年 3 月，标准起草小组召开标准研讨会，对标准进行了逐字逐句的讨论，会后起草组经过进一步修改完善，形成了标准征求意见稿。

2022 年 3-4 月，通过柳州市螺蛳粉协会公开对《地理标志柳州螺蛳粉原料 第 1 部分：柳州干米粉》团体标准（征求意见稿）征求意见。

四、标准编制原则和依据

1、标准编制原则

本标准秉承与相关标准协调一致和科学适用性的原则，与柳州螺蛳粉、干米粉现行发布的相关标准保持一致，充分挖掘柳州螺蛳粉原料（干米粉）地理标志质量特色，综合考虑柳州干米粉生产管理现状，科学、合理地编制了本标准的内容。重点围绕柳州干米粉理化指标以及感官要求，设定相应技术内容。在确保产品质量的基础上，充分体现产品的地方特色。

2、标准编制依据

标准编写格式遵循 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》和 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》的要求。

标准编写内容参考我国干米粉以及柳州螺蛳粉相关标准要求，并结合柳州干米粉生产加工现状调研情况、以及柳州干米粉产品质量情况，制定本标准。

五、标准主要内容和依据

1、标准范围

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

该部分列出了标准中规范性引用的标准清单。

3、术语和定义

该部分对“柳州干米粉”定义进行了阐释。基于柳州螺蛳粉地理

标志产品保护要求，将“柳州干米粉”定义为以产自柳州的大米（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

基于柳州螺蛳粉地理标志产品保护要求，该部分规定了产品范围为广西壮族自治区柳州市现辖行政区域。

5、要求

（1）原辅料

基于柳州螺蛳粉地理标志产品保护要求和柳州干米粉生产现状，参考该部分对主要原辅料大米、食用淀粉和加工用水进行了要求。对于大米要求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。对于食用淀粉要求应符合 GB 31637 的规定，宜使用玉米淀粉。对于加工用水，要求应符合 GB 5749 的要求，宜采用纯净水或者当地的天然山泉水。

（2）工艺要求

基于柳州螺蛳粉地理标志产品保护要求和柳州干米粉生产现状，该部分对柳州干米粉加工环境和传统工艺流程提出了要求。

传统工艺流程为原料→浸泡→磨浆→调配→熟化→成型→老化→干燥→包装→干米粉包，并针对浸泡、磨浆、浸蒸熟化、成型老化干燥等重点流程环节，提出了具体要求，包括温度要求、时间要求、操作要求等。

（3）感官要求

基于柳州螺蛳粉地理标志产品保护要求、柳州干米粉生产现状以及产品实际，从色泽、滋味与气味、组织形态、杂质 4 个方面对柳州干米粉的感官基本要求进行规范和描述。

色泽要求呈半透明白色，与大米自然色基本一致，有湿润透明感；

滋味与气味要求有芬芳的米香味，煮熟后顺滑爽口、不粘牙；

组织形态要求外观为圆条型，粗细均匀一致，完整不易断裂，无并条；

杂质要求无水泡、斑点及其他杂质。

（4）理化指标

柳州干米粉的主要理化性质包括水分、溶浆率、汤汁沉淀物、熟断条率、酸度、蛋白质等。

a.水分

参考 DBS 45/ 051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》，综合考虑干米粉产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州干米粉水分含量最大限值为 14g/100g。

b.溶浆率

为体现柳州干米粉久煮不糊的特点，综合考虑干米粉产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州干米粉溶浆率应 $\leq 15\%$ 。

c.汤汁沉淀物

为体现柳州干米粉久煮不糊的特点，综合考虑干米粉产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州干米粉汤汁沉淀物应 $\leq 1\text{ml}/10\text{g}$ 。

d.熟断条率

为体现柳州干米粉久煮不断的特点，综合考虑干米粉产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州干米粉熟断条率 $\leq 10\%$ 。

e.酸度

参考 DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》，综合考虑干米粉产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州干米粉酸度应 $\leq 4^{\circ} \text{T}$ （发酵类）。

f.蛋白质

综合考虑干米粉产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州干米粉蛋白质应 $\geq 6\%$ 。

（5）食品安全要求

该部分提出了食品安全指标和生产加工过程卫生要求。

食品安全指标应符合相关法律法规和食品安全标准要求。

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6、检验方法

本文件中的理化指标水分、酸度、蛋白质均采用食品安全国家标准中的方法，食品安全指标按相关标准规定的方法执行。参考 DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》、T/CCOA 4-2019《干米粉》等，本文件提出了感官要求以及溶浆率、汤汁沉淀物、熟断条率的检验方法。

7、检验规则

该部分规定了柳州干米粉的检验规则，包括组批、抽样、判定规则等内容。

8、标志、包装、运输及贮存

该部分规定了柳州干米粉的标志、包装、运输、贮存、保质期等要求。

在标志方面，要求产品销售标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定，产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

在包装方面，要求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，净含量应按国家有关规定执行。

在运输方面，要求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。

在贮存方面，要求产品应贮存在干燥、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。

在保质期方面，提出企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

六、与现行法律法规和有关标准的关系

本标准符合国家现行法律、法规、规章和强制性国家标准的要求。目前，以柳州干米粉相关的产品标准主要有广西壮族自治区地方标准

DBS 45/ 051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》、DBS45/ 034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》、柳州市螺蛳粉协会团体标准 T/LZLSF 003-2021《地理标志证明商标 柳州螺蛳粉》等，主要涉及干米粉产品食品安全指标，较少涉及质量指标。地方标准立项计划《柳州螺蛳粉干制米粉加工技术规程》为技术规程类标准，对柳州干米粉的感官指标和理化指标并未制定要求。

本标准的制定，与现行干米粉相关标准无矛盾和冲突。

七、采用国际标准或国外先进标准的情况

本标准未采用国际标准的内容，国内没有与本标准相同的标准。

八、征求意见的采纳情况及审定情况，重大意见分歧的处理结果和依据

九、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于国家强制性标准、推荐性国家标准和地方标准。

十、其他应予说明的事项

无

《地理标志柳州螺蛳粉原料 第1部分：柳州干米粉》

团体标准起草小组

2022 年 3 月 15 日