

团 体 标 准

T/CDMF 011—2025
替代T/CDMF 011—2024

常德湿米面

The Flat Rice Noodle of Changde

2025-03-24 发布

2025-03-25 实施

常德米粉协会

发布

目 次

| | |
|-----------------------------|----|
| 前 言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 2 |
| 4 质量要求及实验方法 | 2 |
| 5 检验规则 | 4 |
| 6 标识、包装、运输和贮存 | 5 |
| 附录 A（规范性附录） 煮致断粉条率的测定 | 6 |

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件由常德米粉协会提出并归口管理。

本文件起草单位：常德米粉产业发展工作领导小组办公室、常德米粉协会、湖南鑫三香常德米粉集团有限公司、常德市食品检验所、常德源宏食品有限责任公司、常德市武陵区食为天米粉厂。

本文件主要起草人：杨军、杨明晓、李友林、梅霞、杨民、熊锐、杨芳、王雪平、刘湘寒、刘斌、覃道舫、陈帜、陈浩、刘娜、范良兵、黄晶、赵辉、李振华、田野、孙权、王霞、胡龄之。

本文件2022年10月首次发布。

本文件2025年3月24日第四次修订。

常德湿米面

1 范围

本文件提出了常德湿米面的术语和定义、质量要求及实验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于以籼米为主要原料，添加（或不添加）食用淀粉，经相应工艺加工而成的湿米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写
- GB/T 191 包装储运图志标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 菌落总数的测定
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.239 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 预包装食品标签通则
- GB/T 10221 感官分析 术语
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- DBS 43/007 食品安全地方标准 米粉生产卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本文件。

3.1 常德湿米面

在常德地区特定自然的环境下，以籼米为原材料，食用淀粉为辅料，经浸泡、磨浆、蒸片、切片、冷却、包装等生产工序加工制作的水份含量在60-70%的非即食类扁条形状的湿米面。

3.2 煮致断粉条

在水煮过程中出现的长度不足10cm的粉条为煮致断粉条，此数据用来计算米面的煮致断粉条率。

3.3 煮致断粉条率

选择长度20cm的粉条盛于漏瓢中经沸水煮沸0.5min后，长度不足10cm的米面质量占全部米面的质量分数（%）。

4 质量要求及实验方法

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.1 籼米

具有正常籼米的色泽及气味，不得有发霉变质、黄粒米 $\leq 1.0\%$ ，符合GB/T 1354和GB 2715的要求。

4.1.2 生产用水

生产用水应符合GB 5749要求。

4.1.3 食用淀粉

食用淀粉应符合GB 31637的要求。

4.1.4 食用植物油

食用植物油应符合GB 2716的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|--------------------------|-------------------------------------------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质、嗅其气味、尝其滋味。 |
| 组织形态 | 形态完整、拉伸有弹性、表面光滑，厚薄均匀 | |
| 滋味、气味 | 口感清爽，具有米制品固有清香味、无霉味及其他气味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---------|--------------|-------------|
| 水分% | >60.0; ≤70.0 | GB 5009.3 |
| 酸度(°T) | ≤1.0 | GB 5009.239 |
| 煮致断粉条率% | ≤15 | 按附录 A 执行 |

4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的要求。

表 3 真菌毒素限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---------------------------------------------------|------|------------|
| 黄曲霉毒素 B ₁ /($\mu\text{g}/\text{kg}$) | ≤5.0 | GB 5009.22 |

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的要求。

表 4 污染物限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-----------------------------------|-------|------------|
| 铅(以 Pb 计) / mg/kg | ≤0.15 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计) / mg/kg | ≤0.2 | GB 5009.15 |

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

| 项目 | a 采样方案及限量 (CFU/g) | | | | 检验方法 |
|--------------------------|-------------------|---|----|-----------------|---------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 20 | 10 ² | GB 4789.3 第二法 |
| a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行 | | | | | |

4.6.2 致病菌限量应符合表 6 的要求。

表 6 致病菌限量

| 项目 | a 采样方案及限量 (CFU/g) | | | | 检验方法 |
|----------------------------|-------------------|---|----------|-----------|----------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| 注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行 | | | | | |

4.7 食品添加剂及使用要求

4.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中 06.02.02 及相关公告的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 DBS 43/007 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批随机抽取样品不少于 2kg，不少于 8 个独立包装，分成两份，3/4 为检验样品，1/4 为复检备份样品。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

非杀菌型的常德（湿米面）出厂检验项目包括感官、水分、酸度、煮致断粉条率、净含量、菌落总数及大肠菌群进行监测。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本文件规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地发生改变时；
- c) 连续停产3个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本文件，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本文件，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

6 标识、包装、运输和贮存

6.1 标识

6.1.1 包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

产品内包装应符合GB 4806.7的规定及要求。

6.3 运输和贮存

6.3.1 应符合GB 31621及国家的有关规定和要求。

6.3.2 运输温度5℃~20℃。

6.3.3 贮存温度5℃~20℃。

6.4 保质期

在符合本文件规定的贮运条件下，生产企业根据产品状态确定其保质期。

附录 A

(规范性附录)

煮致断粉条率的测定

选择一内表面洁净的容器，盛入适量蒸馏水加热并保持沸腾，选择长度大于 20cm 的米面切致 20cm 长度，称约 100g 置于洁净的漏瓢中，将米面全部浸入沸水中煮沸 0.5min 后捞出冷却，置于洁净的瓷盘中，将长度不足 10cm 和 10cm 以上（含 10cm）的粉条分别称重按（1）式计算煮致断粉条率。

$$X_1 = \frac{m_1}{m_2 + m_1} \times 100\% \quad (1)$$

式中：

X_1 ——煮致断粉条率，%；

m_1 ——长度不足 10cm 的粉条质量，单位为克（g）；

m_2 ——长度超过 10cm 的粉条质量，单位为克（g）。

煮致断粉条率以两组样品检验计算结果的平均值为准，结果保留 2 位有效数字。

精密度：在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。