

T/NDAS

宁德市标准化协会团体标准

T/NDAS 122—2025

米粉（米线）

Rice noodle

2025 - 09 - 19 发布

2025 - 09 - 19 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用 1

3 术语和定义 1

4 分类 2

5 原辅料要求 2

6 技术要求 2

7 生产加工过程 3

8 试验方法 3

9 检验规则 4

10 标签、标志、包装、运输和贮存 4

参考文献 6

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。

本文件由宁德市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、湖北楚丰源泉农业股份有限公司、武汉轻工大学。

本文件主要起草人：王勇、辛亚东、蒋琴、陈磊。

米粉（米线）

1 范围

本文件规定了米粉（米线）的原辅料、技术和生产加工过程等，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于冲泡型干制米粉（米线）及其制品的生产、检验和销售，其他米粉（米线）参考使用。

2 规范性引用

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 1354 大米
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 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/T 18810 糙米
GB 17400 食品安全国家标准 方便面
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
QB/T 2652 米粉（米线）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米粉（米线） rice noodle

以大米和/或糙米为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的多种形式的米粉（米线）制品，添加或不添加方便调料的预包装食品。

[来源：QB/T 2652—2025，3.1]

3.2

米粉（米线）制品 rice powder product

以大米和/或糙米为主要原料，添加或不添加辅料，经一定工艺制成的制品。

注：米粉（米线）制品包括米粉条、调制米粉条。

[来源：QB/T 2652—2025，3.2]

3.3

方便调料 flavoring of instant rice noodle

米粉（米线）制品以外用于调味和提供营养的可直接附加于米粉（米线）制品或单独包装的可食用物料。

示例：调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品。

[来源：QB/T 2652—2025，3.3]

4 分类

4.1 米粉（米线）按食用方式分为：

- 冲泡型米粉（米线）；
- 水煮型米粉（米线）。

4.2 米粉（米线）制品按水分含量分为：

- 干制米粉（米线）制品；
- 半干制米粉（米线）制品；
- 湿制米粉（米线）制品。

4.3 米粉（米线）制品按主要原料含量分为：

- 米粉条；
- 调制米粉条。

5 原辅料要求

5.1 大米

应符合GB/T 1354的规定，宜采用镉低积累水稻稻米。

5.2 糙米

应符合GB/T 18810的规定。

5.3 食用淀粉

应符合 GB 31637的规定。

5.4 水

应符合GB 5749的规定。

5.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.6 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

5.7 投料要求

米粉条生产中，按配方计，生产过程中原辅料中除水外，大米和/或糙米用量 $\geq 90\%$ 。调米粉条生产中，按配方计，生产过程中原辅料中除水外，大米和/或糙米用量 $> 50\%$ 。

6 技术要求

6.1 感官要求

米粉（米线）感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		
	米粉条	调制米粉条	方便调料
色泽	具有该产品应有的色泽，有光泽，色泽均匀一致	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致	具有该产品应有的色泽
滋味与气味	具有大米香味，咀嚼时有米香味，无异味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	具有产品应有的滋味与气味，无异味

状态	表面光滑、粗细基本均匀一致。 按食用方法处理后，不粘牙、 不夹生	表面光滑、粗细基本均匀一致。 按食用方法处理后，不粘牙、 不夹生	具有产品应有的状态
杂质	无正常视力可见外来异物		

6.2 理化指标

6.2.1 米粉（米线）制品的理化指标应符合表2的规定。

表2 米粉（米线）制品的理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 14
酸度 ^a / (° T)	≤ 2.0
自然断条率/%	≤ 8.0
熟断条率/%	≤ 5.0
烹调损失率（吐浆率）/%	≤ 15.0
粘条率/%	≤ 3.0
^a 不适用于发酵米粉（米线）制品。	

6.2.2 方便调料的理化指标应符合表3的规定。

表3 方便调料理化指标

项目	指标
过氧化值（以脂肪计） ^a / (g/100 g)	≤ 0.25
酸价（以脂肪计）(KOH) ^b / (mg/100 g)	≤ 5.0
^a 限含油脂的方便调料包的混合检测。 ^b 限含油脂的方便调料包的混合检测，检测时含发酵、腌制配料包除外。	

6.3 安全性指标

应符合GB 17400的规定。

6.4 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》相关规定。

7 生产加工过程

加工操作规范应符合GB 14881的相关规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其色泽，闻其气味，检查杂质异物，按照使用说明描述的食用方法处理后品其滋味。

8.2 水分

按GB 5009.3描述的方法测定。

8.3 酸度

按GB 5009.239描述的方法测定。

8.4 自然断条率

按QB/T 2652描述的方法测定。

8.5 熟断条率

按QB/T 2652描述的方法测定。

8.6 烹调损失率（吐浆率）

按QB/T 2652描述的方法测定。

8.7 过氧化值

按GB 5009.227描述的方法测定。

8.8 酸价

按GB 5009.229描述的方法测定。

8.9 粘条率

按QB/T 2652描述的方法测定。

8.10 安全性指标

按GB 17400描述的方法测定。

8.11 净含量

按JJF 1070描述的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一天、同一生产线生产的同一类产品为一批。

9.2 抽样

抽样应满足检验和留样的需求。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂，应经检验，检验合格后出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产1年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监管机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为第6章的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 检验项目符合本文件的规定时，则判为该批产品合格。

9.5.2 检验项目如有1项或2项（微生物项目除外）不合格，可从原批中加倍抽样进行复验，复验结果合格则判该批产品合格；若复验结果出现不合格项目，则判该批产品为不合格。

9.5.3 微生物项目若1项不合格，则判为该批产品不合格，且不应复验。

10 标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

10.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》的规定。

10.1.2 米粉（米线）应标明食用方式。

10.1.3 宜标识镉低积累水稻稻米的品种和镉含量。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。

10.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味；不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.4 贮存

产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）
 - [2] 《食品标识监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 100 号）
-