

《湖南米粉 鲜湿米粉》（征求意见稿）

团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为充分带动湖南早籼稻生产提质增效、推进湘粉出湘、促进湖南米粉产业做大做强做优、加快“湖南米粉”公用品牌建设，受湖南省粮食和物资储备局委托，湖南省米粉产业联盟根据《湖南省粮食行业协会团体标准管理办法（试行）》的相关规定，提出编写湖南米粉系列等团体标准，湖南省粮食行业协会标准管理委员会于2022年10月组织专家进行了综合论证并批准立项，湖南省粮食行业协会于2022年10月10日发布了《关于批准2022年度第一批团体标准立项的通知》（〔2022〕湘粮协函16号）。

（二）主要工作过程

本文件的编制工作从2022年10月开始，由湖南经纬标准化事务所、湖南省粮油产品质量监测中心共同成立了标准编制工作组。

下达标准编制任务后，湖南省粮食行业协会组织了湖南米粉的检测工作，于2022年10月20日发布了《关于征集“湖南米粉”团体标准制定工作中产品检测所需样品的函》（〔2022〕湘粮协函16号），向湖南省米粉产业联盟成员单位征集相关产品的检测样品。按照湖南地域特征和米粉产业分布情况，划分为湘东、湘南、湘西、湘北、湘中五个地域板块，每个地域板块分别征集2个以上产品样品。湖南省米粉产业联盟

成员单位寄送米粉样品后，由湖南省粮油产品质量监测中心对样品进行及时检测。

标准编制工作组（湖南省粮食行业协会、湖南经纬标准化事务所、湖南省粮油产品质量监测中心）于 2023 年 2 月～3 月先后现场调研了长沙市米粉行业协会、湖南米粉街、湖南米粉博物馆、八一桥原味粉馆、老长沙原汁原味粉馆、常德壹德壹牛肉米粉、长沙银洲食品有限公司、湖南金健米制食品有限公司、株洲市炎洙神糙米科研有限公司、常德市津市牛肉米粉协会、津市牛肉米粉展示中心、刘聋子粉馆、津市市绿达米粉有限公司、湖南夏伯食品发展有限公司、怀化天天食品科技有限公司。

从接到标准的编制任务开始，参加编写的人员开始收集有关米粉的相关资料和数据，将现有标准和行业实际进行认真比对，结合湖南米粉五个地域板块（湘东、湘南、湘西、湘北、湘中）的样品检测结果、各公司的米粉检验报告，在各地域板块的米粉生产线实际调研和广泛听取行业从业人员意见的基础上编制了本文件初稿，并以初稿为蓝本收集相关证明材料和数据，通过多次研讨和修改，最终形成本文件征求意见稿。

在调研过程中，经标准编制工作组和湖南省粮食行业协会、各企业家、行业专家讨论，为了突出“湖南米粉”的区域品牌特色和湿米粉的鲜湿特点，将立项文件中的标准名称《湿米粉》改为《湖南米粉 鲜湿米粉》。

二、标准编制原则和依据

标准编制遵循“统一、协调、简化、优化”的原则，以食品安全为底线，以米粉行业需求为导向，兼顾标准的科学性、先进性和适用性。

本文件严格按照 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》的规定编制。

本文件制定过程中参考的主要标准见表1。

表1 主要参考标准

序号	标准编号和名称
1	GB/T 191 包装储运图示标志
2	GB/T 1354 大米
3	GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
4	GB 2716 食品安全国家标准 植物油
5	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
6	GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
7	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
8	GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
9	GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
10	GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
11	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
12	GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
13	GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
14	GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
15	GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
16	GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
17	GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
18	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
19	GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
20	GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
21	GB 5749 生活饮用水卫生标准
22	GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
23	GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
24	GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
25	GB/T 10221 感官分析 术语
26	GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
27	GB 17400 食品安全国家标准 方便面

28	GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
29	GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
30	GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
31	GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
32	JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
33	NY/T 1512	绿色食品	生面食、米粉制品
34	QB/T 2652	方便米粉	（米线）
35	DBS43/ 007	食品安全地方标准	米粉生产卫生规范
36	DB43/ 156	米粉	
37	T/CDMF 003	常德米粉	（预包装制品）
38	T/CDZX 009	津市牛肉米粉	（湿粉）
39	原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》		

三、技术指标说明

（一）标准主要内容和适用范围

本文件给出了便于湖南鲜湿米粉技术规定的产品分类，规定了原辅料、感官指标、质量指标、食品安全指标、净含量、食品添加剂、生产过程的卫生等技术要求，描述了相应的检验方法，规定了检验规则、标志、标签、合格证、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于湖南鲜湿米粉，不适用于大米仅经粉碎加工工序制成的粉状制品。

（二）术语和定义

鲜湿米粉定义为：以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉等其他辅料，经相关工艺制成的，水分含量 50%（含）～70%（含）的条状、丝状、块状、片状非即食大米制品。

通过和米粉行业企业家、专家的讨论，鲜湿米粉定义主要强调米粉

原料、水分含量和非即食的特点。

（二）分类

按产品形状不同，鲜湿米粉可分为：

a) 圆粉：经洗米、浸泡、制浆（或粉碎）、发酵（或不发酵）、蒸煮、挤压成型、冷却（或干燥）、老化（或不老化）等主要生产工序加工而成的圆线型大米制品；

b) 扁粉：经洗米、浸泡、磨浆、蒸片、切条（或不切条）、冷却（或干燥）等主要生产工序加工而成的薄片型大米制品。

因鲜湿米粉各生产企业工艺略有不同，只描述了主要通用的生产工序。

（二）主要技术指标说明

1. 原辅料

（1）大米

大米应具有正常大米的色泽及气味，不得有发霉变质现象。应符合产品明示执行标准的规定。其中，黄粒米含量可不大于 2%，碎米含量不做要求。

因大米明示执行标准不同，所以要求“应符合产品明示执行标准的规定”。根据米粉用大米的实际情况，考虑标准的实用性，参考 2017 年 12 月 1 日作废的 DB43/ 156—2007《米粉》（黄粒米 $\leq 2\%$ ），和 GB/T 1354—2018《大米》（黄粒米 $\leq 1\%$ ）相比，“黄粒米”要求暂定为 $\leq 2\%$ 。根据米粉用大米的实际情况，考虑标准的实用性，放宽了对“碎米含量”

的要求（GB/T 1354—2018《大米》中碎米（总量及其中小碎米含量）为定等指标）。

(2) 水

水应符合 GB 5749 的规定。

(3) 食用淀粉

食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

(4) 食用油

作为生产用辅料，食用油应符合 GB 2716 和/或 GB 10146 的规定。

2. 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法	指标来源
色泽	白色或浅黄色或该品种的固有色泽,无明显糠皮斑点及返生变白现象	取200 g样品,平摊于洁净的白瓷盘中,在自然光下用目视法观察样品色泽、组织形态和杂质(观察杂质需适当破碎样品后进行),用鼻嗅法检查气味,按食用方法烹调后品尝滋味	T/CDZX 009—2019 津市牛肉米粉(湿粉)、DB43/ 156—2007 米粉(2017年12月1日作废)等
组织形态	粉条紧实、有弹性,形态完整,表面光滑、无明显的碎粉		
杂质	无正常视力可见外来杂质,品尝无砂质		
气味、滋味	具有米香味、无酸味、馊味、霉味及其他异味		
烹调性	煮熟后不浑汤,口感不粘牙、不碜牙、不夹生、柔软爽口	将样品烹调后置于洁净白瓷盘中,目测,口尝其滋味	

3. 质量指标

质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项目	单位	要求		检验方法	指标来源
		扁粉	圆粉		
水分	%	$\geq 50\%$ 且 $\leq 70\%$		GB 5009.3	DBS43/ 007—2018 食品安全地方标准 米粉生产卫生规范 等
酸度	° T	≤ 2.0	≤ 3.0	GB 5009.239	DB43/ 156—2007 米粉（2017 年 12 月 1 日作废）；T/CDMF 003—2022 常德米粉（预包装制品）、NY/T 1512—2021 绿色食品 生面食、米粉制品各企业标准等
二氧化硫残留量	mg/kg	不得检出		GB 5009.34	NY/T 1512—2021 绿色食品 生面食、米粉制品

1) 水分按 DBS43/ 007—2018《食品安全地方标准 米粉生产卫生规范》，定为 $\geq 50\%$ 且 $\leq 70\%$ 。

2) 考虑扁粉、圆粉工艺的不同，结合样品检验结果，对酸度分别做了要求。主要参考标准及要求如下表：

标准编号、名称	酸度(° T)
NY/T 1512—2021 绿色食品 生面食、米粉制品	≤ 3.0
DB43/ 156—2007 米粉（2017年12月1日作废）	酸度(以0.1 mol/LNaOH 计)(ml/10 g)： ≤ 2.0
T/CDZX 009—2019 津市牛肉米粉（湿粉）	≤ 2.0
T/CDMF 001—2020 常德米粉（湿米粉）	杀菌型 ≤ 3.0 ；非杀菌型： ≤ 2.0
T/CDMF 003—2022 常德米粉（预包装制品）	方便湿米粉的酸度 ≤ 3.0

3) GB 5009.34《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》第一法明确了检出限 1 mg/kg、第三法明确了检出限 2 mg/kg。对于二氧化硫残留量指标，NY/T 1512—2021《绿色食品 生面食、米粉制品》要求“不得检出(<3.0 mg/kg)”，表注“检验方法明确检出限的，“不得检出”后括号中内容为检出限”，实际上在 GB 5009.34 的基础上放宽

了要求。

根据湖南米粉企业的实际情况、GB 5009.34，本文件的“二氧化硫残留量”指标要求“不得检出”。相当于在 NY/T 1512—2021《绿色食品生面食、米粉制品》基础上加严了要求（即删除了“ ≤ 3.0 mg/kg”和表注“检验方法明确检出限的，“不得检出”后括号中内容为检出限”）。

4. 食品安全指标

为了强调食品安全方面的指标，在文件的层级上，将和食品安全相关且属于型式检验项目的指标全部放到“5.4 食品安全指标”一个条目下。

（1）污染物限量

污染物限量应符合表 3“要求”的规定，其中总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）仅用于食品安全监督抽检。主要相关行业标准的指标分析见表 3。

表 3 污染物限量

项目	单位	要求	检验方法	指标分析				
				GB 2762—2022 食品安全国家标准食品中污染物限量	NY/T 1512—2021 绿色食品生面食、米粉制品	DB43/ 156—2007 米粉（2017年12月1日作废）	行业实际	分析结果
铅（以 Pb 计）	mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12	谷物及其制品 ≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.5	行业 ≤ 0.16 （指标来源）	比食品安全国家标准、绿色米粉制品 提高 了要求（先进性）
镉（以	mg/	$\leq$	GB	谷物及其制	≤ 0.2	未要求	调研产	符合食品安全

Cd计)	kg	0.2	5009.15	品中的“稻谷、糙米、大米(粉) ≤ 0.2”			品实际情况、样品检测 ≤ 0.2	国标、绿色米粉制品要求
总 汞 (以Hg计) ^a	mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17	谷物及其制品 ≤ 0.02	≤ 0.02	未要求	调研产品实际情况、样品检测 ≤ 0.02	符合食品安全国标、绿色米粉制品要求
无机砷 (以As计) ^a	mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.11	谷物及其制品中的“大米(粉)” ≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.15 (指标来源)	调研产品实际情况、样品检测 ≤ 0.15	比食品安全国标、绿色米粉制品 提高了 要求 (先进性)
^a 仅用于食品安全监督抽检。								

(2) 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。主要相关行业标准的指标分析见表 4。

表 4 真菌毒素限量

项目	单位	要求	检验方法	指标分析				
				GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	NY/T 1512—2021 绿色食品 生面食、米粉制品	DB43/156—2007 米粉 (2017 年12月1日作废)	行业实际	分析结果
黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.22	谷物及其制品中的“稻谷、糙米、大米 ≤ 10”	≤ 2.0	≤ 5	调研产品实际情况、样品检测 ≤ 2.0	在食品安全国标基础上提高了要求、符合绿色米粉制品要求 (先进性)

(3) 致病菌限量

致病菌限量和检验方法应符合 GB 29921 粮食制品的规定。

(4) 微生物限量

微生物限量应符合表 5 或表 6（适用于免煮方便湿米粉的米粉包）的规定。其中，菌落总数、大肠菌群的指标符合食品安全国标中即食淀粉制品要求、符合绿色米粉制品要求。因市场上的鲜湿米粉的运输或贮存温度不一定达到了生产工厂的要求，所以在表注内增加了“微生物指标应在工厂内、且在包装后 8 h 内采样，应在采样 4 h 内检测”。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及 限量（每件取25 g 进行检验）				检验方法	指标分析		
	n	c	m	M		GB 2713 食品安 全国家标准 淀 粉制品	NY/T 1512-2021 绿 色 食 品 生面食、米粉制品	分析结果
菌落 总数	5	2	10 ⁵ CFU/ g	10 ⁶ CFU /g	GB 4789.2	即食淀粉制品 n5、c2、m10 ⁵ CFU/g、M10 ⁶ CFU/g	n5、c2、m10 ⁵ CFU/g、M10 ⁶ CFU/g	指标符合食品安全国标 中即食淀粉制品要求、 符合绿色米粉制品要求 （先进性）
大肠 菌群	5	2	20 CFU/ g	10 ² CFU /g	GB 4789.3 平板计数 法	即食淀粉制品 n5、c2、m20 CFU/g、M10 ² CFU/g	n5、c2、m20 CFU/g、M10 ² CFU/g	指标符合食品安全国标 中即食淀粉制品要求、 符合绿色米粉制品要求 （先进性）
注1：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 指标可接受水平限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 注2：微生物指标应在工厂内、且在包装后8 h内采样，应在采样4 h内检测。 注3：免煮方便湿米粉米粉包的微生物限量见表6。								
^a 样品的采样及处理应按 GB 4789.1 的规定执行。								

表 6 方便湿米粉的微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (每件取25 g进行检验)				检验方法	指标分析				
	n	c	m	M		GB 17400-2015 食品安全国家标准 方便面	T/CDMF 003-2022 常德米粉(预包装制品)	Q/KHAF 0001S-2022 食品安全企业标准 方便米粉(金健)	Q/HZTT CZTC 0003S-2019 食品安全企业标准 方便米粉(郴州唐朝)	分析结果
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2	n5、c2、 m10 ⁴ CFU/g、 M10 ⁵ CFU/g	n5、c2、 m10 ⁴ CFU/g、 M10 ⁵ CFU/g	n5、c2、 m10 ⁴ CFU/g、 M10 ⁵ CFU/g	n5、c2、 m10 ⁴ CFU/g、 、 M10 ⁵ CFU/g	符合方便面国标的要求(先进性)
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3 平板计数法	n5、c2、 m10CFU/g、 M10 ² CFU/g	n5、c2、 m10CFU/g、 M10 ² CFU/g	n5、c2、 m10CFU/g、 M10 ² CFU/g	n5、c2、 m10CFU/g、 M10 ² CFU/g	符合方便面国标的要求(先进性)
注1: 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限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。 注2: 适用于免煮方便湿米粉的米粉包。										
^a 样品的采样及处理应按 GB 4789.1 的规定执行。										

5. 净含量

净含量和允许短缺量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

检验方法应按 JJF 1070 的规定。

6. 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。检验方法为监督生产环节或进行食品安全监督抽检。

7. 生产过程的卫生

生产过程的卫生应符合 GB 14881 和 DBS43/ 007 的规定。检验方法采用现场检查法。考虑文件的先进性，生产车间宜达到十万级（或以上级别）洁净厂房规定，宜通过洁净室（或洁净车间）检测或检验。

四、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在编写过程中没有重大意见分歧。

六、其他应予说明的事项

本文件为征求意见稿，工作组会根据所征求意见进行汇总和研讨，进一步修改和完善标准。

标准编写工作组

2023 年 3 月 20 日