

《湖南米粉 半干米粉》（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，同时遵循标准编制简洁的原则，将立项文件中的标准名称《半干半湿米粉》改为《湖南米粉 半干米粉》。

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
2	GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
3	GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
4	GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
5	GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
6	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
7	GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
8	GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
9	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
10	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
11	GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
12	GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
13	GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
14	GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
15	GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
16	GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
17	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
18	GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
19	GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
20	GB 5749 生活饮用水卫生标准
21	GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
22	GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
24	GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
25	GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

26	GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
27	GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
28	GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
29	JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
30	NY/T 1512	绿色食品	生面食、米粉制品
32	DBS43/ 007	食品安全地方标准	米粉生产卫生规范
33	T/CDMF 002	常德米粉	(干米粉/半干米粉)
34	T/HHMF 001	怀化米粉	
35	T/YXSP 002	攸县米粉	
36	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半干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、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于湖南半干米粉,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

半干米粉定义为:以大米为原料,添加或不添加食用淀粉等其他辅料,经相关工艺加工制成、水分含量在20%(含)到50%(不含)的条状或丝状非即食大米制品。

通过和米粉行业企业家、专家的讨论,半干米粉定义主要强调米粉原料、水分含量和非即食的特点。

（三）分类

按生产工艺不同，半干米粉可分为：

a) 非杀菌型半干米粉：浸泡、发酵、粉碎（磨粉或磨浆）、熟制成型、老化、松丝（散丝）、冷却、切断、包装。

b) 杀菌型半干米粉：浸泡、发酵、粉碎（磨粉或磨浆）、熟制成型、老化、松丝（散丝）、冷却、切断、包装、杀菌。

因干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。

（四）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) 食用盐

作为生产用辅料，食用盐要求和检验方法应符合 GB 2721 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	白色或浅黄色或该花色品种的固有色泽，无明显糠皮斑点及返生变白现象，无霉斑	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/CDMF 002-2022 常德米粉（干米粉/半干米粉）、T/HHMF 001-2022 怀化米粉、T/YXSP 002-2022 攸县米粉等湖南省各区域相关团体标准和企业标准，调研产品实际情况
组织形态	粉条紧实，不发黏，形态完整，清晰，组织结构均匀		
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	煮熟不浑汤，口感不粘牙、不硌牙、不夹生，口感爽滑		

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
		非杀菌型	杀菌型		
水分	%	20%(含)~50%(不含)		GB 5009.3	DBS43/ 007-2018 食品安全地方标准 米粉生产卫生规范 等,调研产品实际情况、样品检测结果
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 002-2022 常德米粉(干米粉/半干米粉)、T/HHMF 001-2022 怀化米粉、T/YXSP 002-2022 攸县米粉等湖南省各区域相关团体标准和企业标准, 调研产品实际情况、样品检测结果
灰分	%	≤1.2		GB 5009.4	样品检测结果
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、调研产品实际情况、样品检测结果

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，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）	比食品安全国标、绿色米粉制品 提高 了要求（先进性）
镉（以 Cd 计）	mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15	谷物及其制品中的“稻谷、糙米、大米（粉） ≤ 0.2”	≤ 0.2	未要求	调研产品实际情况、样品检测 ≤ 0.2	符合食品安全国标、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、	比食品安全国标、绿色米粉制品 提高 了要求

							样品检测 ≤ 0.15	(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	在食品安全国家标准基础上提高了要求、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

微生物限量根据非杀菌型(表 5)和杀菌型(表 6)分别作出了规定。其中,考虑到免煮方便半干米粉简单烹饪的特点,参考省内部分团体标准和企业标准要求作了菌落总数的限定。

表 5 非杀菌型微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	指标来源
	n	c	m	M		
菌落总数 / (CFU/g) ^b	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2	省内部分团体标准、企业标准
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3平板计数法	和产品实际情况、样品检测数据
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15	参考其他省食品安全要求调研产品实际情况、样品检测≤150
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 的规定。 仅适用于免煮的方便半干米粉的米粉包。						^b

表 6 杀菌型微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	指标来源
	n	c	m	M		
菌落总数 / (CFU/g) ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	省内部分团体标准、企业标准
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法	和产品实际情况、样品检测数据
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15	参考其他省食品安全要求调研产品实际情况、样品检测≤150
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 的规定。 ^b 仅适用于免煮的方便半干米粉的米粉包。						^c

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