

团 体 标 准

T/HNAGS XXXX—2023

湖南米粉 干米粉

Hunan rice vermicelli—Dried rice vermicelli

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

湖南省粮食行业协会 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 1

4 分类 2

5 技术要求和试验方法 2

6 检验规则 4

7 标志、标签 4

8 包装、运输和贮存 4

附录 A（规范性） 复水率的测定 6

参考文献 7

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。

本文件由湖南省米粉产业联盟提出。

本文件由湖南省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

湖南米粉 干米粉

1 范围

本文件给出了便于湖南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，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于湖南干米粉，不适用于大米仅经粉碎的加工工序制成的粉状制品。

2 规范性引用文件

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 191 包装储运图示标志

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 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 预包装食品中致病菌限量

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DBS43/ 007 食品安全地方标准 米粉生产卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干米粉 dried rice vermicelli

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、水分含量不大于15%的条状或丝状非即食大米制品。

4 分类

按生产工艺不同，干米粉可分为：

- a) 非发酵干米粉：经浸泡、粉碎（磨粉或磨浆）、熟制成型、老化、松丝（散丝）、冷却、干燥、切断、包装等主要工序加工而成。
- b) 发酵干米粉：经浸泡、发酵（也可称为润米）、粉碎（磨粉或磨浆）、熟制成型、老化、松丝（散丝）、冷却、干燥、切断、包装等主要工序加工而成。

5 技术要求和试验方法

5.1 原辅料

5.1.1 大米

- 5.1.1.1 应具有正常大米的色泽及气味，无发霉变质现象。
- 5.1.1.2 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。
- 5.1.1.3 应按产品明示执行标准进行检验。

5.1.2 水

要求和检验方法应符合GB 5749的规定。

5.1.3 食用淀粉

要求和检验方法符合GB 31637的规定。

5.1.4 食用盐

要求和检验方法应符合GB 2721的规定。

5.2 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
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，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
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	煮熟略浑汤，口感不粘牙、不硌牙、不夹生，口感爽滑	将样品烹调后置于洁净白瓷盘中，目测，口尝其滋味

5.3 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
		发酵型	非发酵型	
水分	%	≤15		GB 5009. 3
酸度	° T	≤2. 0	≤1. 0	GB 5009. 239
灰分	%	≤1. 2		GB 5009. 4
复水率	%	≥200		按附录A的规定
二氧化硫残留量	mg/kg	不得检出		GB 5009. 34

5. 4 食品安全指标

5. 4. 1 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

单位为 mg/kg

项目	要求	检验方法
铅（以Pb计）	≤0. 16	GB 5009. 12
镉（以Cd计）	≤0. 2	GB 5009. 15
总汞（以Hg计） ^a	≤0. 02	GB 5009. 17
无机砷（以As计） ^a	≤0. 15	GB 5009. 11
^a 仅用于食品安全监督抽检。		

5. 4. 2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

单位为 μg/kg

项目	要求	检验方法
黄曲霉毒素B ₁	≤2. 0	GB 5009. 22

5. 4. 3 致病菌限量

致病菌限量和检验方法应符合GB 29921中粮食制品的规定。

5. 4. 4 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定。

表 5 微生物限量

项目	单位	要求	检验方法
霉菌	CFU/g	≤1000	GB 4789. 15
菌落总数 ^a	CFU/g	≤4000	GB 4789. 2
大肠菌群 ^a	MPN/100 g	≤30	GB 4789. 3MPN法
^a 仅适用于免煮方便干米粉的米粉包。			

5. 5 净含量

净含量和允许短缺量的要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。检验方法按JJF 1070的规定。

5.6 食品添加剂

添加剂使用应符合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。

5.7 生产过程的卫生

5.7.1 生产过程的卫生应符合 GB 14881 和 DBS43/ 007 的规定。检验方法为现场检查法。

5.7.2 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。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

6.2 取样

6.2.1 以随机抽样法均匀抽取样品两份，一份用于检验，一份作备查样。每份样品的抽样数量和质量应满足检验要求。

6.2.2 净含量的抽样方案见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目包括感官、水分、酸度、霉菌和净含量，免煮的方便干米粉还应对菌落总数、大肠菌群进行检验。

6.3.2 每批产品应检验合格后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应包括 5.2~5.5 的项目（食品安全监督抽检项目除外）。

6.4.2 型式检验每六个月进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原料产地发生改变可能影响产品质量时；
- c) 工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- d) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 相关行业主管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 微生物指标不符合要求，判定该批产品为不合格，不应复检。

6.5.2 其他检验项目有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，以复检结果作为最终判定是否合格的依据。如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

7 标志、标签

7.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 经湖南省粮食行业协会授权后可在包装上使用“湖南米粉”区域品牌标识。

7.3 生产企业仅使用大米和水作为原材料，可在包装上标识“纯大米米粉”。

7.4 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 干米粉应封闭包装后方可出厂销售，内包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 的规定。

8.1.2 运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2 运输

8.2.1 应符合 GB 14881、GB 31621 中食品运输的规定。

8.2.2 运输温度为常温。

8.3 贮存

8.3.1 应符合 GB 14881、GB 31621 中食品贮存规定。

8.3.2 贮存温度为常温。

8.3.3 在符合本文件规定的贮运条件下，企业可根据产品生产的季节、工艺、自身产品质量状况不同确定保质期，并在产品包装或其他标识上标明。

附 录 A
(规范性)
复水率的测定

A.1 器具

- a) 容量 1000 mL 带盖保温容器；
- b) 规格在 Φ 200×50/1.7 与 Φ 200×50/0.85 之间的标准试验筛；
- c) 钟表；
- d) 感量 1 g、最大称量 1000 g 的天平（或相应感量的计量器具）。

A.2 分析步骤

取米粉样品适量，用天平称其质量（ m_1 ），置于1000 mL带盖保温容器中，加入米粉块质量7.5倍的水（85 ℃以上），加盖浸泡5 min后倒入水平放置的标准试验筛中，静置2 min，然后称量米粉的质量（ m_2 ）。

A.3 分析结果的表述

按公式（A.1）计算复水率。

$$F = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：
 F ——复水率，单位为%；
 m_2 ——米粉复水后的质量，单位为g；
 m_1 ——米粉复水前的质量，单位为g。

参 考 文 献

- [1] GB/T 1354 大米
 - [2] GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
 - [3] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - [4] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [5] NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品
 - [6] QB/T 2652 方便米粉（米线）
 - [7] DB43/ 156 米粉
 - [8] T/CCOA 4 干米粉
 - [9] T/CDMF 002 常德米粉（干米粉/半干米粉）
 - [10] T/HHMF 001 怀化米粉
 - [11] T/YXSP 002 攸县米粉
 - [12] 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》
-