

团 体 标 准

T/HNAGS 021—2023

湖南米粉 鲜湿米粉

Hunan rice noodles—Fresh wet rice noodles

2023 - 06 - 05 发布

2023 - 06 - 15 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 要求 2

6 检验规则 4

7 标志和标签 4

8 包装、运输和贮存 5

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：湖南省粮食行业协会、湖南省米粉产业联盟、湖南经纬标准化事务所（有限合伙）、湖南省粮油产品质量监测中心、金健米业股份有限公司、长沙市米粉行业协会、津市牛肉米粉协会、长沙银洲食品有限公司、湖南金健米制食品有限公司、津市市绿达米粉有限公司、湖南中糙时代农业科技有限公司、怀化天天食品科技有限公司、湖南夏伯食品发展有限公司、湖南阳光华利食品有限公司。

本文件主要起草人：杨永圣、黎望华、肖学锋、江建红、倪小英、何秦凡、王寒彬、沈娜、黄卫、肖勋伟。

湖南米粉 鲜湿米粉

1 范围

本文件给出了便于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、净含量和允许短缺量、食品添加剂和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。

本文件适用于湖南米粉中的鲜湿米粉。

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/T 1354 大米
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 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 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 5009.11 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 5009.22 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 5009.34 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 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

湖南米粉 Hunan rice noodles

主要选取湖南省行政区域内适宜制作米粉的籼稻米为原料，在湖南省内经相关工艺加工而成、具有湖南风味的非即食大米制品。

3.2

鲜湿米粉 fresh wet rice noodles

湿米粉

水分含量为50%（含）～70%（含）的米粉。

[来源：DBS43/ 007—2018，2.2，有修改]

4 分类

4.1 按生产工艺和产品形状不同，鲜湿米粉可分为：

- a) 圆粉：经选米、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）、切断、包装、杀菌（或不杀菌）和速冻（或不速冻）等主要生产工序加工而成的圆线型大米制品；
- b) 扁粉：经选米、洗米、浸泡、磨浆、蒸片、切条（或不切条）、冷却（或干燥）、切断、包装等主要生产工序加工而成的薄片型大米制品。

注：不同企业的工序名称或顺序可能不完全相同。

4.2 按是否采用了杀菌工序，鲜湿米粉可分为非杀菌型鲜湿米粉和杀菌型鲜湿米粉。

注：杀菌型鲜湿米粉可用于制作方便鲜湿米粉的米粉包。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354或其他执行标准的规定，其中碎米含量不做要求。

5.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.4 食用油

应符合GB 2716的规定。

5.2 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
气味	具有米香味，无馊味、无霉味等其他异味	取200 g样品，平摊于洁净的白瓷盘中，闻其气味；在自然光下观察样品外观结构；按包装标示的方法烹调后品尝，判断其质地特性和滋味
外观结构	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，无正常视力可见外来杂质，无霉斑；粉条结构紧实，无明显的碎粉，表面光滑	
质地特性	口感爽滑，不粘牙、不碜牙、不夹生，软硬适中，有弹性	
滋味	咀嚼时有米香味，且无异味、无砂质	

5.3 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
		扁粉	圆粉	
水分	—	50%（含）～70%（含）		GB 5009.3
酸度	° T	≤2.0	≤3.0	GB 5009.239
二氧化硫残留量	mg/kg	不得检出 ^a		GB 5009.34
^a 二氧化硫残留量不大于 10 mg/kg 视为未检出。				

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

单位为毫克每千克

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
无机砷(以As计)	≤0.15	GB 5009. 11

5.4.2 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

单位为微克每千克

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粮食制品的规定。

5.4.4 微生物限量

应符合表5的规定。

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
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁵ CFU/g	10 ⁶ CFU/g	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	20 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789. 3平板计数法
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。					
^a 样品的采样及处理应按 GB 4789. 1 的规定执行。					
^b 适用于杀菌型鲜湿米粉。					

5.5 净含量和允许短缺量

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》，应按JJF 1070规定的方法测定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.7 生产过程的卫生

生产过程的卫生应符合DBS43/ 007的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为同一组批。

6.2 取样

6.2.1 以随机抽样法均匀抽取样品，样品的数量应满足检验要求。

6.2.2 净含量的计量检验抽样方案应符合 JJF 1070 的规定。

6.2.3 应在清洁作业区内进行样品分样并密封，样品盛装应符合检验要求。

6.2.4 非杀菌型湿米粉应在包装后 8 h 内且不大于 25 ℃保存条件下采样，微生物指标应在采样后 4 h 内检测。

6.3 出厂检验

6.3.1 非杀菌型鲜湿米粉的出厂检验项目包括感官、水分、酸度和净含量，每两个星期检测 1 次大肠菌群。

6.3.2 杀菌型鲜湿米粉的出厂检验项目包括感官、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.3.3 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。

6.4.2 型式检验每六个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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 微生物指标不符合本文件要求，判定该批产品为不合格。

6.5.2 其他检验项目有一项或一项以上不符合本文件要求，允许对不符合要求项进行复验，以复验结果作为最终判定是否合格的依据。如复验结果仍有不符合要求项，则判定该批产品为不合格。

7 标志和标签

7.1 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 经湖南省粮食行业协会授权可在包装上使用“湖南米粉”区域公用品牌标志。

- 7.3 企业仅使用水和大米作为原材料，可在包装上标示“纯大米米粉”。
- 7.4 保质期在 48 h 内的产品，应标示生产时间年、月、日、时（例如，2023 年 3 月 28 日 8 时）。
- 7.5 非杀菌型鲜湿米粉的标示食用方法应给出微生物在贮存和流通过程中可能发生变化的说明。
- 7.6 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 鲜湿米粉应密封包装后方可出厂销售，接触产品的包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。
- 8.1.2 杀菌型鲜湿米粉宜采用真空包装。

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 运输温度应不超过 25 ℃，宜不低于 5 ℃，夏季宜采用冷链运输。

8.3 贮存

- 8.3.1 应符合 GB 14881、GB 31621 中食品贮存的规定。
- 8.3.2 贮存的环境温度应不超过 25 ℃，宜不低于 5 ℃，夏季宜冷藏贮存。
- 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、自身产品状况确定保质期，并在产品包装上标示。

参 考 文 献

- [1] GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
 - [2] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - [3] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [4] LS/T 6137 米粉条食用品质感官评价方法
 - [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] T/CDMF 003 常德米粉（预包装制品）
 - [8] T/CDZX 009 津市牛肉米粉（湿粉）
 - [9] 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（2023）第70号）
 - [10] 食品安全监督抽检实施细则（2023年版）
 - [11] 湖南湿米粉生产许可审查细则（2016版）（湘食药监发〔2016〕25号）
-