

团体标准

T/HNAGS XXXX—2023

米粉专用大米

Rice for rice noodle

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - 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 质量要求 错误！未定义书签。

5 检验方法 3

6 检验规则 3

7 包装和标签 4

8 运输和贮存 4

附录 A（规范性附录）鲜湿米粉的实验室制作方法 5

附录 B（资料性附录）追溯信息 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XXXXXXXXXX提出。

本文件由湖南省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX。

本文件主要起草人：XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

米粉专用大米

1 范围

本文件米粉专用大米的术语和定义，质量要求和安全要求，检验方法，检验规则、标签标识、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于以稻谷、糙米或半成品大米为原料经碾磨加工成符合本文件规定的、适用于制作湖南米粉专用大米的选取。

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 1350 稻谷
GB/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 17891 优质稻谷
GB/T 18810 糙米
GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
LS/T 6137 米粉条食用品质感官评价方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号）

3 术语和定义

GB/T 1354界定的以及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 米粉专用大米 Special rice of rice noodle

适合制作米粉的大米。

3.3 米粉食用品质感官评价 sensory evaluation of rice noodle eating quality

米粉经烹饪之后，品评人员对米粉的气味、外观结构、质地特性及食味进行综合品尝评价的过程。

3.4 后熟期 ripening period

指稻谷收获起至被加工成大米用于生产米粉产品前的这段时间。

4 质量要求

4.1 质量指标

米粉专用大米应符合表1的要求，其中垩白度、直链淀粉含量和米粉食用品质感官评分作为定等指标。

表1 米粉专用大米定等指标

项目	一级	二级	三级
垩白度/%	≥25.0	≥14.0	<14.
直链淀粉含量（干基）/%	≥23.0	≥17.0	<17.0
米粉食用品质感官评分/分	≥80	≥70	>60
蛋白质/%	≥7.0		
后熟期/月	6-36		
加工精度	适碾		
不完善粒/%	≤6.0		
水分含量/%	≤14.5		
杂质总量/%	≤0.25		
黄粒米含量/%	≤1.0		
互混率/%	≤5.0		
色泽气味	正常		

4.2 食品安全指标

4.2.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农残限量应符合 GB 2763 的规定。

4.2.2 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标应符合 GB 2715 的规定。

4.3 生产过程的卫生要求

4.3.1 原料应符合 GB 1350、GB/T 17891 或 GB/T 18810 的规定。

4.3.2 生产过程应符合 GB 13122、GB 14881 和 GB/T 26630 的规定。

4.3.3 生产过程中除符合 GB 5749 规定的水之外，不得添加任何物质。

4.4 追溯信息要求

供应方应提供产品的追溯信息，示例参见附录 B。

5 检验方法

5.1 垩白度检验：按 GB/T 17891 执行。

5.2 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。

5.3 米粉食用品质感官评价检验：按附录 A 进行米粉制作，再按 LS/T 6137 规定方法执行。

5.4 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 执行。

5.5 加工精度检验：按 GB/T 5494 执行。

5.6 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

5.7 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

5.8 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

5.9 互混率检验：按 GB/T 5493 执行。

5.10 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

6.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

出厂检验项目按 4.1 的规定检验。

6.5 型式检验

按第 4 章的规定检验。有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

6.6 判定规则

6.5.1 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

6.5.2 定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；低于最低等级指标的，作为等外产品。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，作为等外产品。

7 包装和标签

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 GB/T17109 的规定和卫生要求。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

7.2 标签

7.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 、GB 28050 的规定。

7.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

7.2.3 凡是采用本文件的专用大米产品，应按本文件规定的名称和等级标注。

8 运输和贮存

8.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存

8.2 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送专用米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

8.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，产品在常温下的保质期不应低于 6 个月。

附 录 A
(规范性附录)
鲜湿米粉的实验室制作方法

A. 1 仪器和器具

- A. 1.1 天平：感量0.1g。
- A. 1.2 盆：洗米、浸泡用。
- A. 1.3 自熟式榨粉机。
- A. 1.4 恒温恒湿箱。

A. 2 操作步骤

A. 2.1 试样准备

A. 2.1.1 扦样

按 GB/T 5491 执行

A. 2.2 米粉的制备

- A. 2.2.1 浸泡：称取 200 g大米样品放入盆(A. 1. 2)内，去除杂质，加入 600 mL 自来水，搅拌淘洗，换水重复2次~3次，再用 500 mL 蒸留水淘洗 1 次。加入 600 mL 蒸留水浸泡浸泡时间为 8 h~10 h。另取至少 200 g 大米作为试机米，同样方法淘洗、浸泡。
- A. 2.2.2 制粉：将自熟式榨粉机(A. 1. 3)机头按说明书装配好，开机空转确定榨粉机可正常运转，关机。将泡好的试机大米样品、待测大米样品中的水沥尽，待用。量取 2 L左右 70 ℃的热水，倒入榨粉机进料斗并开机，使榨粉机预热。待热机水流尽后再加入 2 L左右 70 ℃的热水，然后迅速将试机米倒入进料斗，试机米即被挤压成米粉条，待榨粉机模具口不再出粉，此时剪断模具口的米粉。倒入泡好的大米样品，将前 20 cm 左右的米粉剪掉弃去，然后用清洁的盆承接米粉条，待用。
- A. 2.2.3 老化：待米粉冷却至室温，将其转移至恒温恒湿箱(A, 1. 4)中进行老化。恒温恒湿箱设置相对湿度≥80%，温度 15℃~25℃，老化时间 6 h。
- A. 2.2.3 保存：待米粉条老化好后，用食品袋装好放冰箱冷藏备用。

附 录 B
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 大米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	产地	标注示例：某省、市、县或农场。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	化肥和农药使用记录	标注示例：xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	干燥方式	标注示例：晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	标注示例：xx 吨。
生产信息	碾米日期	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	标注示例：xx 道砂辊 xx 道铁棍 xx 道抛光。
	最佳食味期限	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日之前食用口味最佳。
储运信息	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可填）	供应方或企业可根据实际情况增加反应交易大米其他特性的信息，如：富硒，获得

参 考 文 献

- [1] T/CCOA 40 米粉专用大米
 - [2] DB43/T 264 米粉专用稻谷
 - [3] NY/T 3836 米粉专用稻
 - [4] LS/T 6137 米粉条食用品质感官评价方法
 - [5] LS/T 3266 米粉条用稻米
 - [6] NY/T 2964 鲜湿发酵米粉加工技术规范
 - [7] 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）
-