

团 体 标 准

T/CZBXBZ 024—2024

潮州粿条

Chaozhou Kuik Teo

(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。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

潮州市标准化协会 发布

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。

本文件由潮州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：潮州市食品检验检测中心、潮州市标准化协会、XXXX。

本文件主要起草人：姚柔娇、吴国典、XXXX。

引 言

“粿条”是广东潮汕地区、福建闽南地区使用米粉浆薄层蒸熟晾凉之后，切条备用的半成品小食。潮州粿条的口感不同于淀粉类河粉，其风味更加独特，口感嫩滑。潮州粿条有多种烹调方法，如制成炒粿条、沙茶粿、粿条汤等菜品，都是老百姓日常的最爱。

随着生产设备机械化、自动化水平提高和粿条生产技术、加工工艺的提升，粿条加工产业化必然成为趋势。为了更好地推动潮州粿条品牌做响、产业做大，使潮州粿条的生产标准化规范化，特制定此文件。

本文件在 DBS 44 / 012—2019 《广东省食品安全地方标准 湿米粉》基础上，结合当地实际情况而制定的。通过潮州粿条标准的制定，有助于质量管理，提升潮州粿条的知名度，推动潮州粿条产业转型升级、有序健康发展。

潮州粿条

1 范围

本文件规定了潮州粿条的术语和定义、加工工艺、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和销售。

本文件适用于潮州粿条的生产和销售。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

DBS 44 / 012 广东省食品安全地方标准 湿米粉

DBS 44 / 017 广东省食品安全地方标准 湿米粉生产和经营卫生规范

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

潮州粿条 Chaozhou Kuik Teo

潮州辖区内以大米为主要原料，少量添加或不添加食用淀粉及其他辅料，经清理、浸泡、磨浆、自然发酵（或不发酵）、以蒸片（蒸粉）、切条熟制成型、冷却、包装等生产工艺制成、未经干燥的扁、圆或其它形状的湿米粉产品。原料中除水外，大米含量应不低于 90%。

3.2

散装产品 bulk products

本标准所称的散装产品，指无预先定量包装，需计量销售的食品（含现场制作并直接销售给消费者的食品）。

4 加工工艺

4.1 工艺流程

选米除杂→清洗浸泡→磨浆→调浆→匀浆→蒸片熟制→冷却→切片或切条成型→包装
↑
添加食用淀粉或其他辅料

4.2 制作程序

4.2.1 选米除杂

应选用米粒均匀、圆润、饱满、出浆率高的优质大米做原料。

4.2.2 清洗浸泡

将大米清洗干净，然后用生活饮用水浸泡，时间不少于 3 h。

4.2.3 磨浆

将沥干水分的大米倒入清洁干净的碾磨机中，按 1: 1.5~1: 2 的比例加入生活饮用水，磨成米浆。米浆过 80 目筛，以手感纯滑、无米粒状为宜。

4.2.4 调浆

用磨好的米浆加水充分搅拌融合，添加或不添加食用淀粉或其他辅料，呈乳白稀糊状，米浆与水的比例约为 1: 0.5~1: 1.25。

4.2.5 匀浆

调好的米浆充分搅拌均匀。

4.2.6 蒸片熟制

匀浆后自动进入传送槽蒸熟。

4.2.7 冷却

从传送槽蒸熟后的蒸片通过自动输送带冷却。

4.2.7 切片或切条成型

经冷却后，自动切成片或条状，从输送带自动传递到包装处。

4.2.7 包装

包装成各种规格并密封。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 加工用水

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 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.5 食品添加剂

应符合有关标准和国家有关规定。

5.1.6 其他原辅料

应符合有关标准和国家有关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种固有的色泽，色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味（非即食类需经烹调后再进行口感检验）
外观形态	具有该品种固有形态，表面光滑，略有透明感，手感柔软有弹性，厚薄均匀	
滋味与气味	具有该品种固有的滋味和气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味	
口感	有爽滑感，不粘牙，不夹生，无牙碜	
杂质	无肉眼可见的杂质、异物	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	70	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），g/100g ≥	6.0	GB 5009.5
酸度/（以湿基计）（° T），g/100g ≤	2.0	GB 5009.239

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 对大米制品的规定。

5.5 微生物指标

微生物指标应符合 DBS 44 / 012 中相应的规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 对大米制品的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验按 JJF 1070 的规定执行。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 DBS 44 / 017 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一投料、同一班次、同一工艺、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品经生产企业检测部门按照本文件进行检验，检验合格并签发产品合格证后可出厂。

6.3.2 产品出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、水分、净含量，非即食类无需检菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；

- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为本文件中 5.2~5.7 规定的内容。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行。

7 标签、包装、运输、贮存和销售

7.1 标签

7.1.1 销售散装产品的标签应当在外包装、容器外或货架、货柜等显著位置上用公示牌或标示牌标明食品名称、生产日期或生产批号、保质期以及食品生产经营者的名称、地址、联系方式等事项。现场制作的散装产品可仅标示食品名称、加工制作日期和保质期。

7.1.2 配料表应标识大米的添加比例。

7.1.3 保质期在24小时内的产品，生产日期应标注年月日时（例：2019年03月20日3时）。

7.1.4 产品应在标签的主要展示版面标明“即食”或“非即食”的字样。

7.1.5 预包装产品还应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。散装产品应以恰当的形式包装，不得以裸露状态进行运输、贮存和销售。

7.2.2 销售包装还应符合GB 23350的规定。

7.2.3 产品外包装的储运标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 运输、贮存、销售

产品运输应采用无污染的交通工具，保持清洁卫生，避免日晒、雨淋；产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，不得露天存放；产品不得与有害有毒有异味的物品一同运输或贮存。

保质期超过24小时的即食产品的运输、贮存及销售温度应低于5℃；保质期超过24小时的非即食产品的运输、贮存及销售温度应低于10℃。使用后杀菌工艺的产品应确定相应的运输、贮存及销售温度。