

福建省农学会

闽农学函〔2024〕96号

关于征求《山格淮山米粉》（征求意见稿） 团体标准意见的函

各有关单位及专家：

按照《福建省农学会团体标准制修订服务管理办法（试行）》相关规定，《山格淮山米粉》团体标准已完成征求意见稿，现面向全行业公开征求意见，征求时间：2024年10月21日至2024年11月21日。

请按照附件3格式填写反馈意见，于2024年11月19日前发送至邮箱 fjsnxh@163.com

邮件格式：单位名称+《山格淮山米粉》团体标准反馈意见

联系人：缪语 电话：18860191195

- 附件：1. 《山格淮山米粉》（征求意见稿）
2. 《山格淮山米粉》（征求意见稿）编制说明
3. 《团体标准征求意见反馈表》



2024年10月21日

T/FJAASS

团 体 标 准

T/FJAASS XXXXX—XXXX

山格淮山米粉

（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

XXXXXXX 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。

本文件由福建省农学会提出并归口。

本文件起草单位：福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、安溪县农业农村局、安溪县山格淮山产业技术研究会。

本文件主要起草人：陈旭东、方灵、傅建炜、潘怀阳、项艳琳、颜孙安、刘文静、林永辉、陈主义。

山格淮山米粉

1 范围

本文件规定了山格淮山米粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输及保质期等要求。

本文件适用于以大米为主要原料（含量不低于 70%），以山格淮山为辅料，经加工形成的山格淮山米粉产品。

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 1354 大米

NY/T 1065 山药等级规格

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4086.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4086.8 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/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定

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 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 山格淮山米粉

以大米为主要原料，添加山格淮山，经清洗、浸泡、磨浆、混料、脱水、水煮、挤压成型、冷却、干燥、包装等工艺加工而成的产品。

3.2 并条

山格淮山米粉经煮熟后，存在两条或两条以上粘合在一起的米粉条。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米

大米应符合 GB 1354 的要求。

4.1.2 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 山格淮山

山格淮山应符合《地理标志农产品 山格淮山》的规定。

4.2 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
色泽	白色或乳白色
组织形态	米粉条粗细均匀，大小基本一致，呈圆柱形丝条状或扁平条状
气味	无酸味，无霉味及其他异味
烹调性	煮后口感软滑、柔韧爽滑、不粘牙
杂质	无肉眼可见外来异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分，%	≤14.0
酸度，°T	≤5.0
断条率，%	≤15.0
汤汁沉淀物，mL/10 g	≤1.0

4.4 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.5 食品安全指标

山格淮山米粉食品安全指标应符合GB 2761、GB 2762的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工卫生要求应符合GB 14881的规定。

4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

先检查其包装外观，打开包装后，置于自然光线处，用目视法观察其色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味。用沸水煮熟品尝，观察有无并条。

5.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.3 酸度

按 GB/T 5517 的规定执行。

5.4 断条率

挑选长度大于 10 cm 的米粉条，称取米粉条试样两份，每份 10 g（精确到 0.1 g），放入盛有 20 倍样品质量的沸水的烧杯或不锈钢锅中，保持水微沸状态，15 min 后，滤去汤汁，过冷水，滤干，称其质量 m，挑出断条，称其质量 m₁。按式（1）计算断条率（%）；取两份样品的平均值为检测结果。

$$\text{断条率} = m_1/m \times 100\% \quad (1)$$

式中:

m_1 —浸泡后断条的质量, 单位为克 (g);

m —浸泡后试样总质量, 单位为克 (g)。

5.5 汤汁沉淀物

称取米粉条试样两份, 每份 50 g (精确到 0.1 g), 分别置于适宜的保温容器中, 按 1:10 的比例 (粉: 水) 加沸水, 加盖浸泡 15 min, 搅拌后, 捞起全部湿米粉, 汤汁每静置 20 min 倾去上层部分清液, 至 60 min 后将余液 (包括浑浊物) 转移到 10 mL 离心管中, 若余液量太大, 则每隔 15 min 倾去上清液, 再补充余液至离心管中, 静置 60 min, 记录离心管中沉淀物的体积, 按式 (2) 计算汤汁沉淀物。取两份样品的平均值为检测结果。

$$\text{汤汁沉淀物} = V/m \times 10 \quad (2)$$

式中:

V —沉淀物体积, 单位为毫升 (mL);

m —试样质量, 单位为克 (g)。

5.6 净含量

净含量按 JJF1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期的同一包装规格产品为一组批。

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 检验分类

6.3.1 出厂检验

产品须经出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为感官、水分、酸

度、断条率、汤汁沉淀物、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- b) 产品停产 3 个月以上，恢复生产时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 相关监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合标准规定时，判定该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中安全指标如有一项或一项以上不符合本标准规定时，判定该产品不合格。

6.4.3 检验结果中除安全指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品合格；复检结果中如仍有一项指标不合格，判定该批产品不合格。

7 标志标签

7.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签

产品的标签应符合 GB 7718 的要求。

8 包装

包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，包装纸应符合 GB 4806.8 的规定，纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

包装应封口严密、整洁、完好、无破损，确保产品不受损坏或污染。

9 贮存

山格淮山米粉产品应贮存在干燥、通风、清洁的库房内，堆放底层应有垫板，产品应离地 10 cm、

离墙 20 cm 以上。避免阳光直射和靠近热源。不得与有毒、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混堆、混贮。出库应遵照“先进先出”的原则。

10 运输

运输工具应清洁卫生、干燥。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混运。运输途中避免挤压，碰撞，日晒雨淋。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

11 保质期

在符合以上贮存和运输条件下且包装完好的产品，保质期自生产之日起为 12 个月。



团体标准 T/FJAASS ***-2024

《山格淮山米粉》编制说明

一. 工作简况

《山格淮山米粉》项目于 2023 年 9 月启动，根据福建省农学会（闽农学函[2024]81 号）文，团体标准《山格淮山米粉》项目于 2024 年 9 月经福建省农学会批准立项，由福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、安溪县农业农村局负责组织制定。标准起草小组主要参加人员由陈旭东、方灵、傅建炜、项艳琳、潘怀阳、颜孙安、刘文静、林永辉等人组成。标准订过程主要由福建省农科院质标所和安溪县农业农村局等单位的人员参与资料收集、文本完成、市场调研、数据处理等工作。

2023 年 9 月项目启动后，工作组组织召开山格淮山团体标准制定工作研讨会，标准起草小组向专家提出相关的技术咨询，并对山格淮山标准制定工作提出要求。对有意向参与标准制定的企业发出邀请函，共同完成标准制定工作。2023 年 9 月~2023 年 12 月，标准起草小组完成资料检索、收集和整理工作，调研福建省山格淮山生产企业种植、加工等情况。在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关山格淮山的内容指标形成《山格淮山米粉》的标准初稿。2024 年 9 月，福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所和安溪县农业农村局召开研讨会，结合福建省山格淮山生产实际的基础上，按照简化、统一等原则，共同编制完成了福建省团体标准《山格淮山米粉》（征求意见稿）和编制说明（征求意见稿）。

二. 标准技术内容

（一）适用范围

本文件规定了山格淮山米粉的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输及保质期等要求。

本文件适用于以大米为主要原料（含量不低于 70%），以山格淮山为辅料，经加工形成的山格淮山米粉产品。

（二）规范性引用文件

该部分主要是注明本标准引用的相关国家及行业标准等，包括食品安全国家标准、卫生规范及包装标识等方面引用的文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1354 大米

NY/T 1065-2006 山药等级规格

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4086.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4086.8 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/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定

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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

（三）要求

原料要求

选取产区适宜加工米粉的籼稻米，其直链淀粉含量 $\geq 25\%$ ，应符合 GB 1354 标准。

生产用水要求

选取产地范围内的山泉水或地下水。溶解性总固体 $\leq 100\text{ mg/L}$ ，溴化物 $\leq 0.005\text{ mg/L}$ ，偏硅酸 $\geq 25\text{ mg/L}$ ，pH 值 6.5 至 7.0，总硬度 8 至 12 mg/L，水质卫生指标符合 GB 5749 的规定。

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
色泽	具有该产品固有的晶莹，表面有光泽，色泽基本一致
组织形态	米粉条粗细均匀，大小基本一致，呈圆柱形丝条状或扁平条状，干燥洁净，无霉变

气味	带有该产品应有气味，无酸味，无霉味及其它异味
烹调性	煮后口感软滑、柔韧爽滑、不粘牙
杂质	无肉眼可见外来异物
包装外观	包装物洁净、干燥、卫生，标志清晰

理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分，%	≤14.0
酸度，°T	≤5.0
断条率，%	≤15.0
汤汁沉淀物，mL/10 g	≤1.0

食品添加剂使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。山格淮山米粉食品安全指标应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，产品净含量一般以销售包装标签标示为准，按 JJF 1070 规定检验。

（四）试验方法

感官测定

先检查其包装外观，打开包装后，置于自然光线处，用目视法观察其色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味。用沸水煮熟品尝，观察有无并条，按感官鉴定的实际情况记录评定结果。

水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

断条率

挑选长度大于 10 cm 的米粉条，用天平称取米粉条试样两份，每份 10 g（精确到 0.1 g），放入盛有 20 倍样品质量的沸水的烧杯或不锈钢锅中，保持水微沸状态，15 min 后，滤去汤汁，过冷水，滤干，称其质量 m ，挑出断条，称其质量 m_1 。按下列公式（1）计算断条率（%）；取两份样品的平均值为检测结果。

汤汁沉淀物

用天平称取米粉条试样两份，每份 50 g（精确到 0.1 g），分别置于适宜的保温容器中，按 1:10 的比例（粉：水）加沸水，加盖浸泡 15 min，搅拌后，捞起全部湿米粉，汤汁每静置 20 min 倾去上层部分清液，至 60min 后将余液（包括

浑浊物) 转移到 10 ml 离心管中, 若余液量太大, 则每隔 15 min 倾去上清液, 再补充余液至离心管中, 静置 60 min, 记录离心管中沉淀物的体积, 按下列公式

(2) 计算汤汁沉淀物。取两份样品的平均值为检测结果。

酸度按 GB/T 5517 的规定执行。

(五) 检验规则

组批: 在相同或相近自然环境区域内, 以同一时间栽培、采收、同一等级、同一包装日期的产品为一个批次。

抽样: 在储藏库房里存放的同一批次产品中随机抽取 30 个或不少于 3 kg 样品, 平均分成 3 份, 1 份用于检验, 1 份用于备查, 1 份用于仲裁。

交收检验: 产品交收时应经企业质检部门逐批检验, 并签发质量合格证。交收检验项目包括: 感官检验。

判定规则: 检验项目全部符合本标准, 判为合格品。检验中有一项不符合标准规定, 即判为不合格。理化指标中的水分含量、蛋白质含量、还原糖含量、淀粉含量、粗纤维含量和感官

(八) 标签、标志、包装、运输及贮藏

标志: 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

标签: 应符合 GB 7718 中的规定。

对获得核准后的地理标志产品生产企业, 其预包装产品标签上, 方可使用地理标志产品专用标志, 并符合《农产品地理标志管理办法》的要求。

包装: 包装袋应符合 GB 4806.7 的规定, 包装纸应符合 GB 4806.8 的规定, 编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。包装应封口严密、整洁、完好、无破损, 确保产品不受损坏或污染。

贮藏: 山格淮山米粉产品应贮存在干燥、通风、清洁的库房内, 堆放底层应有垫板, 产品应离地 10 cm、离墙 20 cm 以上。避免阳光直射和靠近热源。不

运输: 运输工具应清洁卫生、干燥。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混运。运输途中避免挤压, 碰撞, 日晒雨淋。装卸时应轻搬轻放, 严禁抛掷。得与有毒、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混堆、混贮。出库应遵照“先进先出”的原则。

保质期: 在符合以上贮存和运输条件下且包装完好的产品, 保质期自生产之日起为 12 个月。

三. 采用国际标准的程度及水平的简要说明

无

四. 采用国际标准的程度及水平的简要说明

无

五. 重大分歧意见的处理经过和依据

无

标准起草小组

2024 年 9 月

福建省农学会团体标准《山格淮山米粉》编写人员组成及分工表

序 号	职责分工	姓 名	工作单位	职务/职称	联系方式
1	项目负责人： （负责项目的总体设计和规划，确定标准框架等。）	陈旭东	安溪县农产品质量安全中心	主任/高级农艺师	13850732891
2	项目技术负责人： （负责标准技术框架和技术路线等。）	刘文静	福建省农科院质标所	助理研究员	15159645521
3	项目业务负责人： （主要负责标准业务流程等。）	傅建炜	福建省农科院质标所	所长/研究员	13605989256
4	其他编写人员： （负责标准各部分调研、起草、征求意见等。）	项艳琳	安溪县农产品质量安全中心	干部/农艺师	15060619396
5	其他编写人员： （种植情况调研等。）	潘怀阳	安溪县农产品质量安全中心	干部/农艺师	15759865025
6	其他编写人员： （负责标准各部分调研、起草等。）	颜孙安	福建省农科院质标所	副研究员	13328695420
7	其他编写人员： （负责标准各部分调研、起草等。）	方灵	福建省农科院质标所	助理研究员	15880448764
8	其他编写人员： （负责标准各部分调研、起草等。）	林永辉	福建省农科院质标所	副研究员	13950262566
9	其他编写人员： （种植技术指导）	陈主义	安溪县山格淮山产业技术研究会	副会长	13850738919

附件 3:

团体标准征求意见反馈表

标准名称		《山格淮山米粉》（征求意见稿）		
提出单位/专家		(单位盖章)		
联系人/电话				
序号	所在页次	原内容	修改意见内容	理由或依据

(纸幅不够，可增页)