

T/R YFW

上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会团体标准

T/R YFW 30—2024

饶有丰味 广丰米粉

Abundant flavor Guangfeng rice noodles

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语与定义 1

4 产品分类 2

5 要求 2

6 食品添加剂 4

7 生产加工过程的卫生要求 4

8 检验规则 4

9 标志、标签、包装、运输、贮存 4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

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。

本标准由上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会提出并归口。

本标准起草单位：上饶师范学院、广丰区农业农村局、上饶市广丰区农文旅发展集团有限公司、上饶市广丰区饶有丰味商贸有限公司、上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会、上饶农业技术创新研究院、上饶市广丰区洋口镇德福榨粉厂、江西农教授科技开发有限公司。

本标准主要起草人：徐兵、陈凯、符德福、叶新辉、刘少波、鲍天才、李云、李子璇、李秋芳、郭明英、魏平慧。

饶有丰味 广丰米粉

1 范围

本标准规定了广丰米粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于广丰米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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

NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 广丰米粉

以大米为主要原料(占比量 $\geq 90\%$),经清洗、浸泡、发酵或不发酵、磨浆(粉碎),添加或不添加食用淀粉及其他辅料、混浆、熟化、成型、冷却、复蒸或不复蒸、切断、漂洗或不漂洗、干燥或不干燥、包装等生产工艺加工而成的米粉产品。

4 产品分类

4.1 按生产工艺分类

4.1.1 湿制米粉

生产过程中,成型后不经干燥工艺加工,含水量 $\leq 70\%$ 的米粉产品。

4.1.2 干制米粉

生产过程中,成型后经晒干或烘干设备干燥工艺加工,含水量 $\leq 14\%$ 的米粉产品。

4.1.3 发酵米粉

生产过程中,经发酵工艺加工而成的米粉产品。

4.2 按食用方法分类

4.2.1 即食型米粉

食用时无需经加热烹调直接食用的米粉产品。

4.2.2 非即食型米粉

食用时需再经加热烹调后食用的米粉产品。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

5.1.2 食用淀粉

应符合NY/T 1039的规定。

5.1.3 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.4 其他原辅料

应符合相应国家标准及有关规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物质。

5.2 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
	湿制米粉	干制米粉	
外观	光滑湿润，手感柔软有弹性，丝径粗细均匀，无霉变	干脆，稍有弯曲直条形或卷曲排状，丝径粗细均匀，无并条，无霉变	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，目测其外观、色泽和杂质，嗅其气味。另取产品适量放入盛有500ml沸水的锅内煮10min，后口尝其滋味，观其烹调性。
色泽	具有本品固有色泽，色泽均匀一致		
滋味及气味	具有天然米香味及本品应有的滋气味，无霉味及其它异味		
烹调性	煮熟后口感爽滑，不粘牙、不硌牙，软硬适中，有弹性		
杂质	无正常视力可见的杂质、异物		

5.3 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
		湿制米粉	干制米粉	
水分/%	≤	70	14	GB 5009.3
酸度/(°T)	发酵米粉	≤	4.0	GB 5009.239
	非发酵米粉	≤	2.0	GB 5009.239
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.15		GB 5009.12

5.4 微生物限量

湿制米粉的微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 （第二法）
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
沙门氏菌 /（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 （第二法）
霉菌 ^b	≤150				GB 4789.15 （第一法）
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于即食型湿制米粉产品检测。					

5.5 安全指标

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。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

生产过程应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样数量应满足检验及留样的要求。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、菌落总数、净含量。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

8.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

8.4 判定规则

8.4.1 所检验项目全部符合本标准，判为合格品；

8.4.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

8.4.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准规定时，允许对该批次产品留样复检。复检结果不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

8.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 企业应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。保质期在 24h 内的产品，生产日期应标注年月日时。

9.2.2 包装材料应符合食品卫生要求，包装应密封，防潮、防污染。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

9.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

9.3.3 湿制米粉宜冷链运输，即食湿制米粉产品的运输温度宜 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ；非即食湿制米粉产品的运输温度宜 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。产品冷链物流卫生应符合 GB 31605 的要求。

9.4 贮存

9.4.1 仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，产品应避免阳光直射，并不得与有毒、有害物品共存放。

9.4.2 干制米粉应置于阴凉干燥处贮藏；即食湿制米粉产品的贮存温度宜 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ；非即食湿制米粉产品的贮存温度宜 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。