

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 008—2025

怀集味道 桥头玉米面

Huaiji flavor of qiaotou cornmeal

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 III

引言 IV

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

4.1 原料 1

4.1.1 玉米粉 1

4.1.2 小麦粉 1

4.1.3 食用小麦淀粉 1

4.1.4 生产用水 1

4.1.5 食用盐 1

4.2 感官指标 2

4.3 理化指标 2

4.4 微生物限量 2

4.5 食品添加剂 2

4.6 净含量 2

4.7 生产加工过程的卫生要求 2

5 试验方法 2

5.1 感官检验 2

5.2 理化检验 2

5.2.1 水分 2

5.2.2 食盐 2

5.2.3 酸度 3

5.2.4 铅 3

5.2.5 黄曲霉毒素 B1 3

5.3 微生物检验 3

5.3.1 菌落总数 3

5.3.2 大肠菌群 3

5.3.3 霉菌 3

5.3.4 致病菌 3

5.4 净含量 3

6 检验规则 3

6.1 组批 3

6.2 抽样 3

6.3 检验 3

6.4 出厂检验 3

6.4.1 型式检验 3

6.4.2 判定规则..... 4

7 标签、包装、运输、贮存和保质期..... 4

7.1 标签..... 4

7.2 包装..... 4

7.3 运输..... 4

7.4 贮存..... 4

7.5 保质期..... 4

参考文献..... 5

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

桥头玉米面作为一款极具地域特色的食材，精选当地得天独厚环境中生长的玉米，历经世代传承的古老工艺，结合现代先进的研磨技术，完美地保留了玉米的原汁原味与丰富营养。无论是制作热气腾腾的玉米面条，口感劲道爽滑，玉米香四溢；还是用于制作香甜可口的玉米饼，外酥里嫩，令人回味无穷；亦或是作为创新菜品的独特配料，都能为菜肴增添别样的风味，深受消费者的喜爱与追捧，在美食领域的影响力与日俱增。

然而，随着桥头玉米面市场的不断繁荣，诸多隐忧也随之而来。由于行业内缺乏统一的团体标准，各生产厂家在生产环节上各自为政。原料采购时，对玉米品种、产地、质量把控不严，导致玉米面品质参差不齐；加工工艺上，研磨程度、干燥方式等差异巨大，使得产品在口感、色泽、保质期等方面表现不一。市场上部分桥头玉米面产品存在杂质混入、营养成分流失严重、口感欠佳等问题，极大地损害了消费者的权益。长此以往，不仅消费者对桥头玉米面的信任大打折扣，整个产业的形象与发展也遭受了严重的阻碍，难以实现可持续的高质量发展。

为改变这一现状，重塑桥头玉米面的良好口碑，推动产业健康有序发展，本标准在众多从业者与行业专家的共同努力下应运而生。本文件全面且细致地规范了从源头玉米的采购标准，确保每一粒玉米都符合高品质要求；到加工过程中的各项工艺参数，保证研磨的精细度、干燥的适度性等关键环节精准无误；再到成品的质量检测，对杂质含量、营养成分、口感风味等指标严格把关；以及包装标识的规范，让消费者能够清晰了解产品信息。通过这一系列标准化的规定，为桥头玉米面生产企业提供了明确的操作指南，引导行业朝着规范化、标准化、品牌化方向大步迈进。不仅能让消费者放心选购、尽情享受纯正美味的桥头玉米面，更能助力这一特色食材在激烈的市场竞争中脱颖而出，实现传承与创新的双重跨越，焕发出更加璀璨的光彩。

怀集味道 桥头玉米面

1 范围

本文件规定了桥头玉米面的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存与保质期等内容。

本文件适用于怀集县桥头镇生产、销售的玉米面。

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 191-2008 包装储运图示标志
GB/T 1355-2021 小麦粉
GB/T 5461-2016 食用盐
GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8883-2017 食用小麦淀粉
GB/T 10004-2008 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
JJF 1070-2005 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

桥头玉米面

是指以玉米粉为主要原料，添加小麦粉、玉米淀粉和其他辅料，经和面、挤压成型、老化、干燥等工艺加工而成的非即食面条产品，适用于炒、煮等多种烹饪方式。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 玉米粉

应符合 GB/T 6543-2008 的要求。

4.1.2 小麦粉

应符合 GB/T 1355-2021 的要求。

4.1.3 食用小麦淀粉

应符合 GB/T 8883-2017 的要求。

4.1.4 生产用水

应符合 GB 5749-2022 的要求。

4.1.5 食用盐

应符合 GB/T 5461-2016 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	指标
气味	具有玉米特有的香气，无异味
外观	面条应色泽均匀，呈自然淡黄色或金黄色，无霉变
口感	细腻清爽，有玉米的自然甜味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

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	指标
水分，% $\leq$	13.0
食盐（以NaCl计），% $\leq$	2.0
酸度，mL/10g $\leq$	4.0
铅（以pb计），mg/kg $<$	0.5
黄曲霉毒素B1， μ g/kg $\leq$	5

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标
菌落总数（CFU/g） $\leq$	10 000
大肠菌群（MPN/100g） $\leq$	30
霉菌计数（CFU/g） $\leq$	150

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、状态，检查有无异物，嗅其气味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法进行。

5.2.2 食盐

按照 GB 5009.44 规定的方法进行。

5.2.3 酸度

按照 GB 5009.239 规定的方法进行。

5.2.4 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.5 黄曲霉毒素 B1

按照 GB 5009.22 规定的方法进行。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2-2022 规定的方法进行。

5.3.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3-2022 规定的方法进行。

5.3.3 霉菌

按照 GB 4789.15-2022 规定的方法进行。

5.3.4 致病菌

按照 GB 4789.4-2022、GB 4789.5-2022和 GB 4789.10-2022 规定的方法进行。

5.4 净含量

按照 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 10 个独立包装，每个包装中抽取不少于 200 g样品，混合均匀后分成两份，一份作为检验样品，另一份作为备查样品。

6.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

每批产品在出厂前必须进行出厂检验，检验项目包括感官指标、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群，产品经检验合格后方可出厂。

6.4.1 型式检验

正常生产情况下，每年至少进行一次型式检验。型式检验项目包括本文件规定的全部项目。当出现以下情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产三个月以上，重新恢复生产时；
- c) 主要原料、关键设备及关键生产工艺有重大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 质量监督部门提出要求时。

6.4.2 判定规则

检验结果全部符合本文件要求的，判定为合格产品；有不符本文件要求的项目，可使用备查样品或者在同批产品中加倍抽样进行复检，若结果均符合标准要求的，则判定该批次产品为合格产品，若复检后仍不合格的，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。

7.2 包装

产品内包装采用塑料复合膜，包装材料应符合 GB/T 10004 的要求。产品外包装采用瓦楞纸箱，包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混运。运输过程中，应避免日晒、雨淋。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、阴凉的仓库中，不得与有毒、有害、有异味物品混放。

7.5 保质期

产品在规定的运输和贮存条件下，且包装完好，保质期为 12 个月。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 《食品安全地方标准管理办法》
 - [3] 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
 - [4] DB45/T 1754-2018 玉米粉垄栽培技术规程
-