

ICS 67.060

CCS X66

T/TSSP

团 体 标 准

T/TSSP 056-2025

贵州特色食品 花溪牛肉粉

第 1 部分：米粉

(Guizhou Ecological Specialty Foods Huaxi beef rice noodles

Raw materials - Part 1: Rice Noodles)

2025-04-28 发布

2025-05-10 实施

贵州省特色食品产业促进会 发

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
3.1 米粉（米皮）	2
3.2 调制米粉（米皮）	2
4 产品分类	2
4.1 水煮型米粉（米皮）	2
4.2 冲泡型米粉（米皮）	2
5 要求	2
5.1 原辅料要求	2
5.2 感官要求	3
5.3 理化指标	3
5.4 微生物限量	3
5.5 净含量及允许短缺量	4
5.6 农药残留量、真菌毒素限量、其他致病菌和污染物限量	4
5.7 食品添加剂	4
5.8 生产加工过程的卫生要求	4
6 检测规则	4
6.1 组批	4
6.2 抽样	4
6.3 出厂检验	4
6.4 型式检验	4
6.5 判定规则	4
7 标签、标志、包装、运输、贮存	5
7.1 标签、标志	5
7.2 包装	5
7.3 运输	5
7.4 贮存	5

前 言

本文件依据 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。

本文件是《贵州特色食品 花溪牛肉粉》的第1部分。已经发布了以下部分：

- 第1部分：米粉；
- 第2部分：牛肉；
- 第3部分：汤料；
- 第4部分：糊辣椒；
- 第5部分：酸菜。

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。

本文件由贵州粉龙王食品有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州粉龙王食品有限公司、贵州省水稻研究所、贵州省生物技术研究所以、贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司、贵州省天然产物研究中心、贵州食品工程职业学院、贵州省辣椒研究所、贵州省水稻工程技术研究中心、贵州金晨农产品开发有限责任公司、麻江县明洋食品有限公司、贵州医科大学、贵州省特色食品产业促进会。

本文件主要起草人：邓茹月、王新林、王辉、罗婧文、宋伟、张世涛、罗沙、王成财、李文馨、陈朝军、王雪雅、罗文上、王梅、尹立昊、陈旭、张想、王瑜、李立郎、张朝举、陈晓宇、张洁、张峥嵘、王智旺、郭素娟、柳益。

本文件为首次发布。

米粉

1 范围

本文件规定了米粉的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以大米为主要原料，经浸泡、磨粉或打浆，添加或不添加食用淀粉类原料，再经混合或不混合、混浆或不混浆、均质或不均质、高温熟制、成型、冷却、剪粉或不剪粉、冷冻或不冷冻、老化或不老化、解冻或不解冻、松丝、真空或不真空包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的米粉（米皮）。

2 规范性引用文件

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

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

DBS 52/051 食品安全地方标准 米粉（米皮）

DBS 52/062 食品安全地方标准 方便米粉（粉丝）

JJF 1070 量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语和定义

T/TSSP 055-2025、DBS 52/051、DBS 52/062 界定的术语和定义适用于本文件。

下列术语和定义亦适用于本文件。

3.1 米粉（米皮）

以大米为主要原料（大米用量 $\geq 90\%$ ，食用淀粉用量 $< 10\%$ ），经清理、浸泡、磨浆、熟制成型等传统工艺加工制成的产品。

3.2 调制米粉（米皮）

以大米为主要原料（大米用量 $\geq 70\%$ ，食用淀粉用量 $< 30\%$ ），经清理、浸泡、磨浆、熟制成型等传统工艺加工制成的产品。

4 产品分类

4.1 水煮型米粉（米皮）

以大米为主要原料，经清理、浸泡、磨浆、熟制成型等传统工艺加工制成的水分 ≤ 16.0 g/100g 的产品。

4.2 冲泡型米粉（米皮）

以大米为主要原料，经清理、浸泡、磨浆、熟制成型等传统工艺加工制成的水分在 20.0~50 g/100g 的产品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定，其中碎米指标不作要求。

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 及相关标准的规定。

5.1.4 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

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
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致。	取适量试样置于干净的白瓷盘中，观察色泽、外观形态和杂质，闻其气味，品尝其滋味（非即食类需熟制后进行检验）。
外观	具有产品应有的形状，均匀一致，表面光滑	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
杂 质	无肉眼可见的杂质	

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
		水煮型米粉	冲泡型米粉	
水分/（g/100g）	≤	16.0	20.0~50.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计）/（g/100 g）	≥	6.0（4.0 ^a ）		GB 5009.5
铅（以 Pb 计，以干基计）/（mg/Kg）	≤	0.2		GB 5009.12
酸度/（° T）	≤	2.0		GB 5009.239
a 仅适用于调制米粉（米皮）				

5.4 微生物限量

5.4.1 水煮型米粉（米皮）、水煮型调制米粉（米皮）微生物限量不作要求。

5.4.2 冲泡型米粉（米皮）、冲泡型调制米粉（米皮）微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^{b/} (CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群 ^{b/} (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌/ (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

霉菌 ^b (CFU/g)	≤	1000	GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行			
b 仅适用于方便食品型预包装冲泡型米粉（米皮）、冲泡型调制米粉（米皮）			

5.5 净含量及允许短缺量

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。

5.6 农药残留量、真菌毒素限量、其他致病菌和污染物限量

应符合 GB 2763、GB 2761、GB 29921、GB 2762 及国家有关规定和公告。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的质量应符合安全标准及有关规定。

5.7.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检测规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种、规格的产品为一批。

6.2 抽样

从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。分别用于感官要求，理化指标、微生物限量等指标的检测和留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应逐批检验。检验合格的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、水分，菌落总数和大肠菌群仅限于冲泡型米粉（米皮）。

6.4 型式检验

型式检验包括本文件的全部要求，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

A) 产品定型投产时；

B) 当原料、加工设备、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

C) 连续停产 3 个月后恢复生产时；

D) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

E) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本文件规定的要求，则判定该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本文件时。可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格、则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本文件时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 调制米粉应在标签主要展示版面标明“调制米粉”。

7.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装。包装封口应严密，不得泄漏。配料包最小食用包装应封口严密，食用方便。

7.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干爽、无异味、无污染。在运输过程中应轻拿轻放，防止碰撞或挤压。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存，做到堆放整齐，先进先出。每一品种应有标识标记。
