

团体标准

《贵州特色食品 花溪牛肉粉 第1部分：米粉》

编制说明

一、任务来源

1.标准制定的背景和必要性

花溪牛肉粉作为贵州的一张美食名片，其米粉独特的口感和制作工艺深受消费者喜爱。然而，随着行业的快速发展，一些问题也逐渐浮现，亟需通过修订团体标准来予以规范引导。首先，现有通用食品标准虽对食品生产卫生提出了基础要求，但花溪牛肉粉的米粉属于区别于市场上米粉的特殊性产品，先行标准并未针对该产品进行细化规定。通过修订标准，可以统一食材的挑选和加工流程，提升产品品质的稳定性，确保消费者能够享受到始终如一的美味体验。

2. 团体标准制定的目的和意义

现有的和米粉相关的团体标准如 T/QLY182-2023 和 T/QLY 077-2021 对贵州牛肉粉有了一定的介绍和规范，但它们要么涵盖整个贵州区域的牛肉粉而缺乏针对性，要么专注于操作细节而未涉及预包装产品。因此，修订花溪牛肉粉米粉标准可以填补这一空白，为花溪牛肉粉的特色化发展提供有力支撑。修订标准激励企业增强市场竞争力，淘汰低效生产者，进而改善市场结构，促进产业的良性发展。此外，将现代标准应用于传统工艺的保护是花溪牛肉粉米粉标准修订的核心价值之一。通过标准的建立与执行，可促进产业链各环节的协

同进步，提升产业整体的运营效率和效益，形成产业集群效应，为花溪牛肉粉的长期发展和文化传承注入新的动力。

3.标准制定的任务来源

本文件由贵州粉龙王食品有限公司提出申请，贵州省特色食品产业促进会立项，贵州粉龙王食品有限公司及贵州省水稻研究所牵头起草编制的团体标准。

二、标准的制定过程

1.前期调研阶段

2023年10月—2024年10月对贵州省花溪牛肉粉原辅料米粉的市场情况、技术发展趋势、相关标准法规等进行了广泛的调研和查证，并形成了调研和查证报告。

2.标准起草阶段

2024年11月—2025年2月，标准工作组根据调研和查证结果，结合花溪牛肉粉米粉及类似产品行业的发展实际，起草了团体标准草案。

3.征求意见阶段

2025年3月—2025年4月，团体标准归口单位将工作组起草的标准在贵州省特色食品产业促进会平台进行公示并征求意见，公示结束后未收到反馈意见。

4.专家审查阶段

2025年4月初，将由归口单位组织专家进行审查，并根据专家组的审查意见，对标准送审稿做进一步修改和补充完善，形成

标准报批稿，并报请贵州省特色食品产业促进会批准发布。

三、标准编制原则和依据

1. 本标准编制遵循科学性、先进性、适用性和可操作性的原则。

2. 本标准编制的主要依据

2.1 国家法律法规的《中华人民共和国标准化法》

2.2 国内标准的国家强制性标准、国家推荐性标准、行业推荐性标准、团体标准（详见标准文本“2 规范性引用文件”一章以及 GB/T1.1-2020 标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则 和 GB/T1.2-2020 标准化工作导则第 2 部分：标准内容的规定方法）

四、标准技术主要内容及说明

1. 术语和定义一章由科学家、专家和公司产品研发团队确定。

2. 本产品标准技术要求是在贵州省生物技术研究所以及贵州省水稻研究所、西南大学等科学家、教授、标准化专家指导下，公司根据产品市场要求和实验室反复测试数据确定：

2.1 原料要求只是对生产米粉的大米的要求。

2.2 表 1 米粉成品感官要求是对米粉成品感官指标的要求。

2.3 表 2 米粉成品理化指标是对米粉成品的理化指标要求。

2.4 表 3 米粉微生物限量指标是对米粉成品的微生物限量指标要求。

3. 各项技术要求检验方法：

3.1 取适量样品置于白色托盘中，观察粉条是否粗细均匀、表面

光滑、无并条或霉斑。检查是否有可见外来杂质（如砂石、异物），按标签说明烹煮后，气味应清香纯正，无焦糊味，用手指轻触，优质米粉质地细腻、有韧性，劣质品易碎或发黏。烹煮后品尝，应柔韧滑爽、有弹性，无粘牙、牙碜（夹杂杂质）现象，煮熟后需观察是否粘条、浑汤。

3.2 米粉成品理化指标分别按 GB 2715, GB 4789.1 , GB 4789.2, GB 4789.3, GB 4789.4, GB 4789.10, GB 4789.15 , GB 5009.5, GB 5009.12, GB 5009.239 执行。

4.检验规则参照了相近产品的有关要求确定。

5.标志、包装、运输、贮存根据产品分为桶装、袋装和瓶装的三种包装方式以及特点、相关要求确定。

六、与现行法律法规和强制性标准的关系

1.本标准与现行法律法规、强制性标准是协调关系。

2.本标准不包含强制性条款。

七、关于对重大分歧意见处理的说明

如果在标准制定过程中出现重大分歧意见，应按专家组对团体标准送审稿的审查表决意见执行。

八、贯彻标准的要求和措施建议

1.主要起草单位的米粉生产企业和应在团体标准发布后制定宣传学习和贯彻实施的计划，并定期进行督促、检查和考核。

2.同时，各米粉生产企业还应提出标准实施过程中需要采取的措施建议。

九、起草单位、主要起草人

1. 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、贵州医科大学、贵州省特色食品产业促进会。

2. 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。

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	

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	干米粉	冲泡型米粉	
水分/（g/100g）	16.0	≤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）			

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米粉（米皮）、调制米粉（米皮）					