

《峡江米粉》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻落实《江西省非物质文化遗产保护条例》，推动峡江米粉这一省级非物质文化遗产的传承与发展，根据《江西绿色生态品牌建设促进会团体标准管理办法》，由峡江县市场监督管理局牵头，组织峡江县农业农村局等职能部门，联合峡江县龙佳食品有限公司、江西华中标准化事务所、江西华中检验检测有限公司等专业技术机构，共同提出本团体标准立项申请。

（二）起草单位

峡江县市场监督管理局、峡江县农业农村局、峡江县龙佳食品有限公司、江西华中标准化事务所、江西华中检验检测有限公司。

二、制定（修订）标准的必要性和意义

峡江米粉是指在峡江县行政区域范围内生产，以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆、和粉、榨粉（熟化）、老化、成型、干燥和包装等工艺加工制成的团状米粉。峡江米粉作为拥有 600 余年历史的传统非遗食品，目前仍以小作坊生产为主，亟需标准化推动产业升级。根据峡江米粉小作坊示范区建设情况数据得知，2022 年示范区建设改造后产能从 100kg/d 提升至 250kg/d，但相比市场需求（年产 1200 吨）

仍有巨大发展空间。峡江县市场监督管理局已开展设备升级改造工作，但缺乏统一标准制约产业发展，企业标准（Q/XLXC 0001S-2020）需要升级为团体标准以实现全行业规范。峡江米粉通过示范区建设改造，引进 5~10 家现代化米粉生产企业，每家规模化企业生产后年利润可达 400 万元，同时推动全镇建设 50~100 家小作坊，增加全县就业岗位，打造“峡江米粉”区域品牌。

三、主要起草过程

2025 年 6 月，经过必要的准备工作，成立了标准起草小组，负责组织、协调和推进标准的起草工作。标准起草小组成员包括峡江县市场监督管理局、峡江县农业农村局、峡江县龙佳食品有限公司、江西华中标准化事务所等单位的标准化、技术人员，确保了标准编制工作的专业性、科学性和规范性。接着拟定工作计划和方案，根据工作内容落实工作任务，责任到人。

为保证本文件编制的科学性、真实性、可行性，标准编制组采用查阅资料、实地调研、取样检验、实践验证的方法，在综合各方数据进行汇总分析的基础上，并征求相关专家的意见和建议，最终编制完成《峡江米粉》团体标准文本。

四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

（一）制定标准的原则

本文件遵循“科学、规范、可行”的原则，参照国内有

关研究资料和科研成果，结合米粉（团状米粉）的具体情况和实际要求，依据国家相关法律法规和相关强制性标准的规定进行编写，力求做到标准的指标科学准确、措施具体易行，标准既与行业规范接轨，又符合峡江米粉特色的实际情况。

科学性：本文件依据《团体标准管理规定》、《GB/T 1.1-2020 标准化工作导则第一部分：标准文件的结构和编写》、《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713-2015），参考《淀粉制品质量通则》（GB/T 23587-2024）、《粉条》（GB/T 23587-2009）、《绿色食品 生面食、米粉制品》（NY/T 1512-2021）和《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039-2025）等标准，结合产品检测结果综合考量后，总结出峡江米粉产品质量优势与特色，保证了标准的科学性。

（1）质量方面：本质量标准规定的“峡江米粉”产品理化指标与 GB 2713-2015 相比，对感官要求进行了详细描述，增加了水分、酸度和吐浆的理化指标要求，突出了峡江米粉的特色属性。

（2）安全卫生指标：本文件规定的“峡江米粉”产品的安全卫生指标要求应符合 GB 2762、GB 2763 的要求，同时增加了“铅”和“黄曲霉毒素 B₁”的指标要求，保持安全指标先进性。

规范性：文件按照 T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》的规定起草。

可行性：峡江米粉进行了“峡江贡粉发酵微生物安全及营养组分研究”，从峡江贡粉项目报告可知，通过现代化改造，大大缩短生产时间，且能保证产品的风味。目前峡江米粉现存约7家小作坊，通过技术改造，具备日产500斤产能，而且峡江米粉2008年被列入省级非遗名录。文件编制的“峡江米粉”各项指标，具有可行性。

（二）制定标准的依据

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

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/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/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

(三) 与现行法律、法规、标准的关系

依据现行法律、法规、标准进行制定，无冲突。

五、主要条款的说明

本文件包括以下内容：范围、规范性引用文件、术语和定义、生产工艺、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

1、范围

本章中在适用性和实用性原则下，根据峡江米粉特点和要求，规定了本文件的适用范围。

2、规范性引用文件

本文件根据团体标准编写要求，引用了相关的 17 个标准和条例，基本覆盖了质量和检验技术要求。

3、术语和定义

文件中在兼容性原则下，提出了术语和定义，保证了标准结构和形式的准确性。

4、生产工艺

峡江米粉生产工艺 2008 年入江西省非遗名录，根据非

遗产品制作流程，对产品生产的工艺流程进行了规定。

5、要求

根据国家法律法规要求以及 GB 2713-2015 中淀粉制品的质量要求，结合产品检测结果，对感官指标进行了详细描述，对理化指标和安全指标进行了更严格的规定。

6、检验规则

依据国家法律法规的要求以及产品的质量技术指标规定，提出了出厂检验和型式检验的指标和频次要求，并对检验的判定规则进行了规定。

7、标志、标签、包装、运输、贮存

根据峡江米粉产品特性以及法律法规要求，对产品标志、标签、包装、运输和贮存作了相应的规定。

8、保质期

峡江米粉在规定的保存条件下，能够保存 18 个月。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

无重大意见分歧。

七、贯彻标准的措施建议

建议将本文件作为峡江米粉产品执行标准。加强标准的宣贯和示范，推动相关生产单位实施该项标准。

八、其他应说明的事项

峡江米粉非物质文化遗产牌匾见附件 1。

《峡江米粉》标准起草小组

2025 年 6 月

附件 1 峡江米粉省级非物质文化遗产牌匾

