

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—XXXX

峡江米粉

Xiajiang Rice vermicelli

（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

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生产工艺 1

5 要求 2

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期 3

附录 A（资料性） 吐浆的测定 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。

本文件由峡江县龙下米粉协会提出。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：黄洁、吴明辉、陈强、李红、彭清华、王辉辉、严兵云、徐青春、杨碧霞、唐雨。

峡江米粉

1 范围

本文件规定了峡江米粉的术语和定义、生产工艺、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以大米为原料的峡江米粉。

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 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

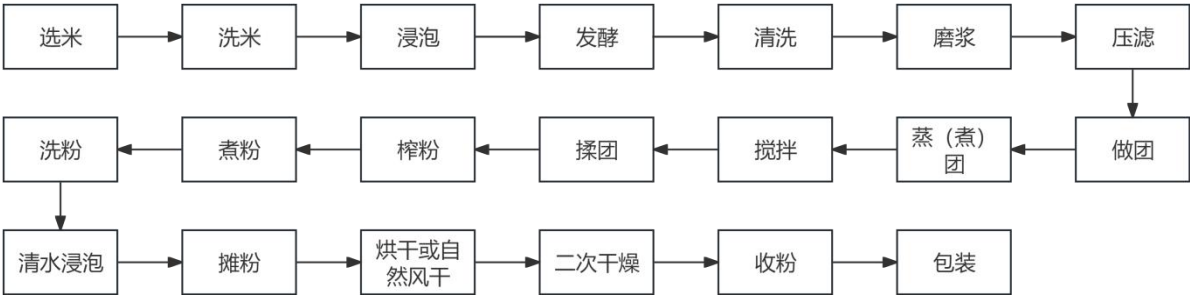
3.1

峡江米粉 Xiajiang rice vermicelli

在峡江县行政区域范围内生产，以大米为原料，经清洗、浸泡、发酵、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。

4 生产工艺

峡江米粉的生产工艺如下图：



5 要求

5.1 原料、辅料要求

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354的要求，且直连淀粉含量不低于26%。

5.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

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
外观	团状，允许有少量碎条，无霉变	取适量试样，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，口尝其滋味，鼻嗅其气味。
色泽	米白色或淡黄色，均匀一致	
滋味及气味	具有本品应有的滋味及气味，无霉味及其他异味；煮熟后口感爽口，不粘牙，不牙疹，不夹生	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分/（g/100g）	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度(以0.1mol/L NaOH计)/(ml/10g)	≤ 5.0	GB 5009.239
吐浆/(%)	≤ 8.0	附录A

5.4 安全指标

污染物限量应符合 GB 2762的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761的规定。其他安全指标还应符合表3的要求。

表 3 其他安全指标要求

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12

米酵菌酸/ ($\mu\text{g/kg}$)	$\leq$	20	GB 5009.189
黄曲霉毒素B1/ ($\mu\text{g/kg}$)	$\leq$	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A/ ($\mu\text{g/kg}$)	$\leq$	5.0	GB 5009.96

5.5 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。

5.6 生产加工过程的卫生要求

生产企业应符合GB 14881的规定，小作坊应具备小作坊登记证。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.4.2 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：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，当原料、工艺发生重大变化可能影响产品质量时；
- 停产6个月后，重新恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监督管理总局及相关行业部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.6 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。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品预包装标签按GB 7718执行，预包装食品营养标签按GB 28050执行，包装储运图示标志按GB/T 191执行。

7.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.13、GB/T 30768、GB/T 8946的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、无污染，具备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

阴凉、干燥的条件下保存18个月。

附录 A

(资料性)

吐浆的测定

取试样10g放入250ml已沸腾的开水中继续煮沸5min，用竹筷将米粉条全部捞出，量取已捞出米粉未经沉淀汤的十分之一，放入已恒重的直径为70mm、高30mm称量瓶中，于水浴上蒸发干后放入105℃±2℃的烘箱中干燥至恒重，按B.1计算吐浆(%)。

$$\text{吐浆} = \frac{(G_1 - G_2) \times 10}{W(1 - m)} \times 100 \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

W—试样重量 (g)；

G₁—烘干后试样与称量瓶质量 (g)；

G₂—称量瓶质量 (g)；

m—样品的含水率 (%)。

测定结果保留小数点后一位有效数字。