

《米粉（米线）》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

1 任务来源

本项目是根据宁德市标准化协会《关于〈米粉（米线）〉团体标准立项的通知》，项目名称“米粉（米线）”，项目编制单位为国家粮食和物资储备局科学研究院、湖北楚丰源泉农业股份有限公司、武汉轻工大学等，完成时间为 2025 年 12 月。

2 标准制定的必要性

近年来，随着我国国民经济不断发展，人民生活水平日渐提高，生活节奏不断加快，从城市到农村，传统主食和中式菜肴生产已逐步由传统家庭自制向社会化供应转变。米粉（米线）制品等原粮制品得到了市场的广泛认可，产业快速发展。《国务院办公厅关于印发消费品标准和质量提升规划（2016—2020 年）的通知》中就明确要求要加大对方便食品、速冻食品、焙烤食品和现代生物发酵食品等新产品标准的研制力度。

工业和信息化部、国家发展改革委、商务部联合印发《轻工业稳增长工作方案（2023—2024 年）》（工信部联消费〔2023〕101 号）提出“实施推动食品工业预制化发展行动方案，顺应方便快捷、营养健康食品消费需求，大力发展方便食品、自热食品、米面制品、预加工菜肴等产品形态”。

传统优势食品产区和地方特色食品产业是我国食品工业重要发展载体和关键增长引擎。工业和信息化部等十一部门《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》(工信部联消费〔2023〕31号)中也明确要求“健全标准体系,充分发挥科研院所、标准化技术组织的专业优势,开展特色食品领域国家标准和行业标准制修订工作”。

《全国农产品加工业与农村一二三产业融合发展规划(2016—2020年)》、《关于促进食品工业健康发展的指导意见》、《“十三五”食品科技创新专项规划》等文件中均明确提出要支持发展统主食和中式菜肴等中华传统与民族特色食品的标准化和工业化。

谷物主食在我国居民膳食结构中具有基础性和框架性地位,米粉(米线)在我国稻米消费市场占比较大,我国南方如湖南、江西、广西、云南、贵州等地区长期以米粉(米线)作为主食。米粉(米线)制品是近年来我国主食工业化发展较快和较为成功的产品。近年来,由于消费需求市场变化影响,产品开始向营养化、风味多样化和方便化转型升级,市售米粉(米线)制品也存在部分产品断条率较高等质量问题,需要通过制定标准规范市场和提升产品质量水平。

3 主要工作过程

(1) 起草(草案、论证)阶段:

本标准在申请团体标准之前,国家粮食和物资储备局科学研究院、湖北楚丰源泉农业股份有限公司、武汉轻工大学等标准起草单位进行

了大量预研究工作。

本标准在 2025 年 7 月宁德市标准化协会下达了《米粉（米线）》团体标准立项计划后，征集了起草成员单位，为组建标准起草工作组做好准备，并进行了标准基本框架和具体技术内容的初步起草研究工作。

2025 年 7 月，召开了标准启动工作会议，确定了总体工作方案并制定了团体标准具体的工作方案，初步明确标准修订的框架。之后，标准起草工作组开始对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，并对生产企业征求了修订标准的意见，对标准的框架结构、适用范围、主要技术指标进行了研究，并进行了主要技术指标样品收集和验证工作。标准起草工作组根据多次内部研讨意见，起草形成了《赣南客家预制菜 质量通则》团体标（工作组讨论稿）和编制说明，之后在征集起草单位意见基础上，决议形成《米粉（米线）》团体标（征求意见稿）和编制说明。

（2）征求意见阶段：

暂略

（3）审查阶段：

暂略

（4）报批阶段：

暂略

4 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等

本标准由国家粮食和物资储备局科学研究院、湖北楚丰源泉农业股份有限公司、武汉轻工大学共同起草。

主要成员：王勇、辛亚东、蒋琴、陈磊。

所做的工作：王勇负责标准修订的组织、协调，编制调查方案，辛亚东、蒋琴负责标准指标验证工作，陈磊承担国内外相关标准和技术资料的收集、翻译工作。

二、标准编制原则和主要内容

1 编制原则

1.1 标准文本结构制定原则

按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的相关要求和内容。

1.2 参考国内标准

GB/T 1354 大米

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

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/T 18810 糙米

GB 17400 食品安全国家标准 方便面

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

QB/T 2652 米粉（米线）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

2 标准主要内容

2.1 标准主要内容及适用范围

本文件规定了米粉（米线）的原辅料、技术和生产加工过程等，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于冲泡型干制米粉（米线）及其制品的生产、检验和销售，其他米粉（米线）参考使用。

2.2 标准主要内容及依据

(1) 术语与定义

按QB/T 2652—2025《米粉（米线）》分别给出“米粉（米线）”、“米粉(米线)制品”和“方便调料”等3个术语的定义

米粉（米线）是以大米和/或糙米为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的多种形式的米粉（米线）制品，添加或不添加方便调料的预包装食品。

米粉(米线)制品是以大米和/或糙米为主要原料，添加或不添加辅料，经一定工艺制成的制品。米粉(米线)制品包括米粉条、调制米粉条。

方便调料是米粉（米线）制品以外用于调味和提供营养的可直接附加于米粉（米线）制品或单独包装的可食用物料。

（2） 分类

水煮型方便米粉产品（如柳州螺蛳粉）是近年来发展较快的一类方便食品，考虑到产业发展，本标准中对于米粉（米线）根据食用方式分为，冲泡型米粉(米线)和水煮型米粉(米线)。目前，米粉(米线)制品干制、半干制和湿制多种形式，因此，本标准米粉(米线)制品按水分含量分为干制米粉(米线)制品、半干制米粉(米线)制品和湿制米粉(米线)制品。同时，米粉(米线)制品按主要原料含量分为米粉条和调制米粉条。并在后面标签做出对应要求，即鼓励产品多样性方向，又保障了消费者知情权。

（3） 感官要求

感官要求部分分别对米粉（米线）制品和方便调料的感官要求进行要求，同时，对于米粉条和调制米粉条这两种不同的米粉（米线）制品，分别进行了要求，米粉条主要在颜色突出大米或者糙米色，滋味与气味突出具有大米香味，咀嚼时有米香味等，而调制米粉条是根据添加辅料情况进行要求，具体感官要求见下表。

表 1 感官要求

项目	要求
----	----

	米粉条	调制米粉条	方便调料
色泽	仅以大米为原料产品具有米白色，其他产品具有该产品应有的色泽，有光泽，色泽均匀一致	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致	具有该产品应有的色泽
滋味与气味	具有大米香味，咀嚼时有米香味，无异味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	具有产品应有的滋味与气味，无异味
状态	表面光滑、粗细基本均匀一致，基本无断条、并条。按食用方法处理后，不粘牙、不夹生。	表面光滑、粗细基本均匀一致，基本无断条、并条。按食用方法处理后，不粘牙、不夹生。	具有产品应有的状态。
杂质	无正常视力可见外来异物		

(4) 理化指标

本标准研制过程中对各标准中方便米粉（米线）和米粉(米线)制品的理化指标选择以及指标值设定进行查询和分析，详见表 2 和表 3。

表 2 各标准中方便米粉（米线）理化指标情况表

标准名称	标准号	标准发布单位	理化指标设定	备注
方便米粉 (米线)	QB/T2652-2004	国家发展和改革委员会	净含量负偏差 米粉块水分 复水率 短条率 粘条率 米粉块酸度 总砷 铅 食品添加剂	
食品安全 国家标准 方便面	GB17400-2015	国家卫生和计划生育委员会	水分 酸价 过氧化值	水分分别对油炸面饼和非油炸面饼要求，酸价和过氧化值只对油炸面饼要求
食品安全 地方标准 方便米粉 (粉丝)	DBS52/062-2022	贵州省卫生健康委员会	水分 酸价 过氧化值	水分只对米粉要求，酸价只对方便调料检测，过氧化值对米粉

				和方便调料 混合检测
食品安全 地方标准 柳州螺蛳 粉	DBS45/034-2021	广西壮族自治区 卫生健康委 员会	水分 过氧化值	水分只对米 粉要求，过氧 化值只对方 便调料要求
食品安全 地方标准 桂林米粉	DBS45/042— 2017	广西壮族自治区 卫生健康委 员会	水分 酸度 蛋白质 总膳食纤维 过氧化值	鲜湿米粉、制 鲜湿米粉、干 米粉、调制干 米粉分别要 求，过氧化值 只对方便调 料要求

表 3 各标准中米粉（米线）制品理化指标情况表

标准名称	标准号	标准发布 单位	理化指标 设定	备注
绿色食品生 面食、米粉制 品	NY/T1512-2014	中华人民 共和国农 业部	水分 酸度	水分分别对干制 品和湿制品要求
食品安全地 方标准 米粉	DBS52/051-2021	贵州省卫 生健康委	水分 酸度	水分分别对干、 半干和湿要求

(米皮)		员会	蛋白质	
湿米粉	DBS44/012-2019	广东省卫生健康委员会	水分 酸度 蛋白质	
鲜湿米粉	DBS45/050-2021	广西壮族自治区卫生健康委员会	水分 酸度 蛋白质 总膳食纤维	
干制米粉	DBS45/051-2018	广西壮族自治区卫生健康委员会	水分 酸度 总膳食纤维	

a. 水分

米粉拥有悠久的历史，发展至今，米粉的种类众多。因米粉水分含量差别，可分为鲜湿米粉、干米粉以及半干米粉。鲜湿米粉水分含量为 50%–70%，食用起来口感细腻而清爽，一般只需要用沸水热烫一分钟左右就可食用，热烫后新鲜、不糊汤。但是因为鲜湿米粉水分含量高，储存时易粘结成团、发生老化，滋生微生物，米粉的口感、品质、安全性都会受到严重的影响。干制米粉水分含量低于 14%，有着很好的贮藏时间(长达 2 年)。但干米粉食用时，需要先将米粉进行浸泡，使米粉充分吸水后，再用沸水将米粉煮开，整个食用过程超过半

小时，对于现代化快节奏的生活方式，呈现出越来越不适应的情况，而且，复水后干米粉的口味、口感没有鲜湿米粉好。而半干米粉的水分含量在鲜湿米粉和干米粉的之间。因半干米粉水分含量低于鲜湿米粉，常温下更容易贮存，货架期相比鲜湿米粉会更长。食用时不需要先进行浸泡，一般用沸水煮 3-5min 就可食用，过程简便，且有良好口感。另一方面，因为半干米粉的只需要进行部分干燥，这既提高了生产效率，也可降低能源的消耗，节约成本。

水分含量的差异会抑制淀粉分子的结晶重排和交联缠绕，影响淀粉的糊化特性，进而改变米粉（米线）的相关品质。陈小聪等研究表明水分含量对大米淀粉的糊化程度及米粉品质影响显著，当加水量过低米粉糊化不均匀，形成的淀粉凝胶品质较差，米粉断条率高，当加水量过高，形成的粉条易粘连，机械性能较差。陈志瑜的研究表明，水分含量是影响鲜湿米粉品质关键因素，对感官品质，蒸煮特性方面影响较大。

因此，水分作为影响米粉（米线）制品品质关键指标，本标准中将水分作为米粉（米线）制品的理化指标。同时，根据现在各标准中（见表 4）中对水分含量值规定，以及对现有产品类型和水分含量调研，我们分别对于制米粉(米线)制品、半干制米粉(米线)制品、湿制米粉(米线)制品分别确定水分含量。

表 4 各标准中米粉（米线）制品水分指标情况表

指标	标准名称	要求
----	------	----

水分 /(g/100g)	方便米粉（米线）	≤13
	食品安全国家标准 方便面	油炸面饼≤14，非油炸面饼≤10
	食品安全地方标准 方便米粉(粉丝)	干米粉≤14，半干及湿米粉≤70
	食品安全地方标准 柳州螺蛳粉	干制米粉≤14，冲泡型米粉 25-50
	绿色食品生面食、米粉制品	干米粉≤14，湿米粉≤60
	食品安全地方标准 米粉(米皮)	干米粉≤16 半干米粉≤50 粉≤70
	湿米粉	≤70
	鲜湿米粉	≤70
	干制米粉	≤14

b. 酸度

微生物会分解米粉（米线）制品的碳水化合物、脂肪等营养物质，产生磷酸、脂肪酸和乳酸等水溶性酸性物质，因此酸度也是评估米粉（米线）制品品质的指标。酸度越小，说明米粉（米线）制品酸败程度越小，新鲜度更好。酸度作为影响米粉（米线）制品品质关键指标，本标准中将酸度作为米粉（米线）制品的理化指标。同时，根据现在各标准中（见表5）中对酸度值规定，以及对现有产品类型和酸度含量调研，我们分别对发酵型产品酸度指标用表注形式对酸度进行要求。

表5 各标准中米粉（米线）制品酸度指标情况表

指标	标准名称	要求
酸度/ (° T)	方便米粉 (米线)	≤2.0
	绿色食品生面食、米粉制品	≤4.0
	食品安全地方标准 米粉 (米皮)	≤2.0
	湿米粉	≤2.0
	鲜湿米粉	≤2.0
	干制米粉	发酵类 ≤4.0, 非发酵类 ≤1.2

c. 短条率、粘条率、复水率 (蒸煮品质)

米粉 (米线) 制品中的蒸煮品质指标是反应米粉 (米线) 制品质量的重要理化指标, 目前, 在蒸煮品质中采用较多的指标为自然断条率、熟断条率、蒸煮损失 (吐浆率)、碘蓝值和透射比。熟断条率反映米粉蒸煮后的断裂程度, 蒸煮损失 (吐浆率) 反映米粉蒸煮后汤汁中固形物的含量。两者均与米粉内部的凝胶网络结构致密程度相关, 凝胶品质差则断条率高, 凝胶网络越松散则吐浆率越高, 此两者指标可直观反映米粉的理化特性。碘蓝值反映米粉中直链淀粉的含量, 直链淀粉含量越高则碘蓝值越高。透射比反映米粉汤的浑浊程度, 透射比越高则米粉越不易糊汤, 米粉品质越好。

通过分析不同指标作用和参考团体标准和其他产中蒸煮品质标准值设定情况 (见下表)。短条率和熟断条率对米粉品质为同一指标,

考虑到标准使用适用性，本次标准中将熟断条率代替短条率作为特征指标。同时，研究表明，蒸煮损失(吐浆率)和透射比为相关度极高的指标，考虑到标准使用适用性，将吐浆率作为理化指标。碘蓝值作为反映米粉中直链淀粉的含量指标，适用于原辅料中原料选择的指标，因此，本标准不将其作为产品理化指标。因此，本标准中对于蒸煮品质指标，保留原标准的粘条率，用熟断条率代替原标准的短条率指标，增加自然断条率和吐浆率指标，并删除复水率指标。

表 6 各标准中蒸煮品质指标情况表

指标	标准名称	要求
吐浆率/%	干米粉（T/C00A 4-2019）	≤15.0
熟断条率/%	干米粉（T/C00A 4-2019）	≤10.0
自然断条率/%	挂面（GB/T 40636-2021）	≤5.0
熟断条率/%	挂面（GB/T 40636-2021）	≤5.0
烹调损失率/%	挂面（GB/T 40636-2021）	≤10.0

d. 酸价、过氧化值

酸价、过氧化值作为在方便米粉中对于方便调料常用的理化指标（见下表），本标准中将其作为方便调料理化指标。

表 7 各标准中米粉（米线）酸价、过氧化值指标情况表

指标	标准名称	要求
酸价（以脂肪计）(KOH) /(mg/100g)	食品安全国家标准 方便面	油炸方便面≤1.8
	食品安全地方标准 方便米粉(粉丝)	方便调料≤5.0

	干制米粉	≥ 2.5 (糙米干米粉)
过氧化值(以脂肪计) /(g/100g)	食品安全国家标准 方便面	油炸面饼 ≤ 0.25
	食品安全地方标准 方便米粉(粉丝)	方便调料 ≤ 0.25
	食品安全地方标准 柳州螺蛳粉	配料 ≤ 0.25
	食品安全地方标准 桂林米粉	≤ 0.25

GB 17400《食品安全国家标准 方便面》中仅对油炸方便面进行了要求,而未对方便调料进行要求,考虑到米粉(米线)产品现在特点,米粉(米线)制品为非油炸工艺,不需要规定酸价指标。而方便调料中包括含油脂的方便调料包如腐竹、油炸花生等,需要在GB 17400基础上对方便调料规定酸价指标,并参照DBS52/062-2022《食品安全地方标准 方便米粉(粉丝)》确定要求值。

(5) 安全指标

本标准研制过程中对各标准中方便米粉(米线)的微生物指标选择设定进行查询和分析,详见下表。

表8 各标准中方便米粉(米线)微生物指标情况表

标准名称	标准号	标准发布单位	微生物指标设定	备注
食品安全 国家标准 方便面	GB17400-2015	国家卫生和计划生育委员会	菌落总数 大肠菌群	
食品安全	DBS52/062-2022	贵州省卫	菌落总数	霉菌只对半干

地方标准 方便米粉 (粉丝)		生健康委 员会	大肠菌群 霉菌	和湿米粉要求
食品安全 地方标准 柳州螺蛳 粉	DBS45/034-2021	广西壮族 自治区卫 生健康委 员会	菌落总数 大肠菌群 霉菌	菌落总数和大 肠菌群对水煮 型不要求,霉菌 只对米粉制品 要求
食品安全 地方标准 桂林米粉	DBS45/042—2017	广西壮族 自治区卫 生健康委 员会	菌落总数 大肠菌群	

(6) 标签

为了更好地保护消费者的知情权,并加强标准适用性,本标准中要求米粉(米线)应标明食用方式。同时,应按4.2和4.3标示米粉(米线)制品类别。

三、主要试验(或验证)情况

本标准对 100 份产品进行验证,均符合上述要求。

四、与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国内先进水平。

五、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、标准性质的建议说明

本标准可以作为推荐性团体标准。

八、贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布后立刻实施。

为使标准能更好的发挥技术指导作用，更好地服务经济建设，推动预制菜产业可持续健康发展，要求：一是做好《米粉（米线）》标准的宣贯工作。二是对《米粉（米线）》标准执行情况进行跟踪调查，及时发现标准执行中的问题，不断修改完善，提高标准的科学性、合理性和实用性。

九、废止现行相关标准的建议

本标准不涉及对现行标准的废止。

十、其他应予说明的事项

无。