

团体标准

T/DGAS XXX-2025

东莞米粉

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

东莞市标准化协会 发布

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》的规定编制。

本文件由东莞市标准化协会归口。

本文件起草单位：东莞市道滘米粉协会、东莞市质量协会、东莞市金燕粮油食品有限公司、东莞市宜丰食品有限公司、东莞市道滘宏兴米面制品厂（普通合伙）、东莞市金丰米制品厂（普通合伙）、东莞市怡美康米面食品有限公司。

本文件主要起草人：吴靖峰、朱浩权、叶松林、黄志文、温旭江、叶嘉祺。

本文件首次发布时间：2025年X月X日。

东莞米粉

1 范围

本文件规定了东莞米粉的术语和定义、原辅料、要求、生产工艺、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于东莞米粉。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令[2023]第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

东莞米粉

以大米为原料，添加或不添加辅料，经过碾米后加东江水浸泡、磨制、糊化、成型、晒干/烘干、包装等工艺制成的各种形状的，在广东省东莞市现辖行政区域生产的非即食干米制品。

3.2

碎粉率

按规定的检验方法，拣出其长度不足 10 cm 的条子为碎粉，其含量以质量百分率表示。

3.3

断条率

按规定的检验方法，从浸过的试样中拣出 10 cm 以下的条子即为断条，其含量以质量百分率表示。

3.4

汤汁沉淀物

按规定的检验方法，将试样经沸水浸泡后，让浸泡液自然沉淀（或在沉降剂作用下），待汤汁清晰后，容器底部沉积的絮状凝聚物即为汤汁沉淀物。含量以mL/10 g（干样）表示。

4 原辅料

- 4.1 大米应符合 GB 2715 的要求，其他原辅料应符合相应的产品标准、食品安全标准等的规定。
- 4.2 东江水水质应符合 GB 5749 对生活饮用水水源的卫生要求，经处理后水质应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 2763.1 的要求。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	表面光滑，条子粗细均匀，排列整齐，不粉，无糊面，无结疤，无霉变，无明显斑点，不应有发霉、变质现象
色 泽	应具有大米固有的色泽；同一批产品色泽一致，无变暗、变黄现象，无明显糠皮斑点及返生变白的现象
气 味	应具有大米固有的气味与风味，不酸，无异味
口 感	在沸水中煮 5 min 后，具有大米香味，有爽滑感，不粘牙，不夹生，无牙碇
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
碎粉率，g/100 g ≤	4.0
断条率，g/100 g ≤	30

汤汁沉淀物，mL/10 g	≤	20
水分，g/100 g	≤	15.0
酸度，mL/10 g	≤	2.0

5.3 食品安全要求

应符合GB 2762的规定。

5.4 食品添加剂使用

食品添加剂和加工助剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产工艺

6.1 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6.2 工艺流程

加东江水浸泡→磨制→糊化→成型→晒干/烘干→包装。

7 试验方法

7.1 感官检验

将试样置于搪瓷盆或其它器皿内，用眼看、鼻闻、手摸等方法，鉴定试样的外观、色泽、气味及杂质，并按一定的方法煮制后进行品尝，然后按感官鉴定的实际情况记录结果。

7.2 理化检验

7.2.1 水分

按GB 5009.3进行测定。

7.2.2 酸度

按GB 5009.239进行测定。

7.2.3 碎粉率、断条率、汤汁沉淀物

按本标准附录A进行测定。

7.3 食品安全指标

按GB 2762进行测定。

7.4 净含量检验

按JJF 1070进行测定。

8 检验规则

8.1 抽样

8.1.1 批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

8.1.2 抽样方法和数量

从成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的要求。

8.2 检验分类

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

8.2.1.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分和酸度。

8.2.1.3 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8.2.2 型式检验

8.2.2.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 更换生产设备时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

8.2.2.2 型式检验包括本标准第5章的全部项目。

8.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输及贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050和的规定，称量销售产品的标签可不标示净含量。

9.1.2 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，并符合相应的国家标准及行业标准的规定。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁、干燥，且具有防晒，防雨措施。
- 9.3.2 运输时不应将盛有产品的容器侧放、倒放、受重压；不应与有毒、有害、有异味的物品混运。
- 9.3.3 装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

9.4 贮存

- 9.4.1 产品应贮于专用食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。
- 9.4.2 产品不应与有特殊气味、易变质、易腐败、易生虫的物品存放在一起。
- 9.4.3 产品应放置在垫板上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

附录 A

(规范性附录)

碎粉率、断条率、汤汁沉淀物试验方法

A.1 碎粉率

任取两包样品，拆开包装，用手拿起样品正反轻轻翻扬，使其断条自然落在瓷盆内，至无断条下落为止，从散落下来的断条中拣出 10 cm 以上的条子，剩下的称重。按式 (A.1) 计算碎粉率。

$$X_1 = \frac{m_1}{M_1} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式 (A.1) 中：

X_1 —— 碎粉率，单位为质量分数 (%)；

m_1 —— 碎粉质量，单位为克 (g)；

M_1 —— 试样总质量，单位为克 (g)。

A.2 断条率

将已拆包的样品，任意选择完整的分块 2 件，分别称重置于预热的保温瓶中，按 1:10 的比例（试样比水）加入沸腾开水，加盖浸泡 15 min 后，用筷子轻轻将试样挑散，将其捞出水面。待试样无水滴出时，分别称断条质量（指 10 cm 以下的条子）及 10 cm 以上条子的质量，并按式 (A.2) 计算断条率（取两份样品的结果平均数为检验结果）。

$$X_2 = \frac{m_2}{M_2} \times 100\% \dots\dots\dots (A.2)$$

式 (A.2) 中：

X_2 —— 断条率，单位为质量分数 (%)；

m_2 —— 浸泡后断条质量，单位为克 (g)；

M_2 —— 浸泡后试样总质量，单位为克 (g)。

A.3 汤汁沉淀物

称取 10 g 试样（准确至 0.01 g）按试样质量 1:10 的比例加入沸腾水至已预热的保温杯中，迅速投入试样，加盖浸泡 15 min 后，捞起全部湿粉，在汤汁中加入 2 mL 饱和硫酸铅溶液，混匀，静置 15 min 后，除去其上层部分清液，把余液连同混浊物一并移入具有刻度的量筒中，再静置 15 min 后，记录沉淀物的体积数值。取三次的平均值，即为汤汁沉淀物的含量，以 mL/10 g 表示。