

T/JXXCCY

江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY 0** —2025

富硒江西米粉

Selenium enriched Jiangxi rice noodles

2025 - ** - **发布

2025 - ** - **实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 录

前言II

1 范围1

2 规范性引用文件1

3 术语和定义1

4 生产过程2

5 质量要求2

6 检验方法3

7 检验规则4

8 包装和标签标识5

9 储存和运输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。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、上犹县农业农村局、上犹县两山转化运营有限公司、上犹县为民粮油有限公司。

本文件主要起草人：昌晓宇、张标金、温南卉、黄正花、魏益华、张康康、靳丹丹、林田承、尹英强。

富硒江西米粉

1 范围

本文件规定了富硒江西米粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装和标签标识、储存和运输。

本文件适用于生产富硒江西米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1354 大米

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

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

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GH/T 1429 农产品中五种硒元素形态的测定 高效液相色谱-电感耦合等离子体质谱法

LS/T 3246 碎米

QB/T 2652 米粉（米线）

DB36/T 2042 干制米粉加工技术规程

DBS42/010 食品安全地方标准 富硒食品中无机硒的测定方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（2023年）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 富硒江西米粉 selenium enriched Jiangxi rice noodles

在江西省行政区域范围内生产，以富硒大米和（或）碎米为原料，在生产过程中添加或不添加硒营养强化剂，加工制成的质量符合本文件规定的干制米粉。

3.2 自然断条率 natural broken rate

直条米粉的长度不足规定长度三分之二的断条占所检样品的比率。

3.3 熟断条率 Cooked broken rate

规定根数的米粉样品在固定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的比率。

3.4 吐浆 cooking loss rate

米粉经沸水煮沸后，留于水中的干物质含量，以质量分数表示。

3.5 酸度 acidity

中和 10 g 米粉试样所消耗的 0.1 mol/L 氢氧化钠溶液的毫升数。

3.6 烹调性 cooking property

反映米粉在煮熟后的物理性能，要求不粘，不浑汤，具有米粉特有的韧性和口感。

3.7 含砂量 sand content

米粉中所含颗粒砂尘含量，以煮熟后品尝有无牙碇表示。

4 生产过程

4.1 原、辅料要求

4.1.1 主要原料为富硒大米和（或）富硒碎米，适量添加食用淀粉等辅料，一般不添加硒营养强化剂。

4.1.2 富硒大米应符合 GB/T 1354 的规定，其中碎米率不做要求；富硒碎米应符合 LS/T 3246 的规定。富硒大米和富硒碎米的硒含量为 0.15 ~ 0.50mg/kg，其中硒代氨基酸质量分数 $\geq 70\%$ 或有机硒质量分数 $\geq 80\%$ 。

4.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.4 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.5 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.1.6 食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

4.1.7 其他原辅料应符合国家有关标准规定。

4.2 加工过程

4.2.1 按照 DB36/T 2042 的规定进行加工。

4.2.2 生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	一般为直条状，形态均匀
色泽	具有米粉应有色泽，均匀一致，无霉斑
气味	具有米粉应有气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质
烹调性	煮熟后不粘牙、不牙碜、柔韧爽滑

5.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	要求				
水分/(%) ≤	14.0				
酸度/(T) ≤	2.0				
自然断条率/(%) ≤	6.0				
熟断条率/(%) ≤	5.0				
烹调损失率(吐浆率)/(%) ≤	14.0				
含砂量	无牙碜				
总硒/(mg/kg)	0.15-0.50				
硒形态 a (占总硒的质量分数)/(%) ≥	<table border="1"> <tr> <td>硒代氨基酸</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>有机硒</td> <td>80</td> </tr> </table>	硒代氨基酸	70	有机硒	80
硒代氨基酸	70				
有机硒	80				
a、硒形态，选择检测硒代氨基酸或者有机硒其中一个指标					

5.3 卫生要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.5 保质期

塑料袋包装富硒江西米粉产品保质期为12个月；复合塑料袋包装富硒江西米粉产品保质期为18个月。

6 检验方法

6.1 感官要求

在良好光线下，将被检验的试样置于白色搪瓷或其它器皿内，用目视法检查外观、色泽和杂质，用鼻嗅法检查气味，然后按感官鉴定的实际情况记录结果。

6.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.3 酸度

按GB 5009.239的规定执行。

6.4 自然断条率

按QB/T 2652的规定执行。

6.5 熟断条率

按QB/T 2652的规定执行。

6.6 烹调损失率

按QB/T 2652的规定执行。

6.7 总硒

按GB 5009.93的规定执行。

6.8 硒形态

6.8.1 按 GH/T 1429 规定方法测定硒代蛋氨酸、硒代半胱氨酸、硒甲基硒代半胱氨酸等含量之和作为硒代氨基酸总量，再除以总硒含量，得到硒代氨基酸质量分数，以%表示。

6.8.2 按 DBS 42/010 规定方法测定无机硒含量，用总硒含量减去无机硒含量为有机硒含量，有机硒含量除以总硒含量，得到有机硒质量分数，以%表示。

6.9 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样基数不少于 50 kg，抽样量应为检验所需量的 3 倍。样品分成两份，一份用于检验，一份留样。

7.3 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、自然断条率、酸度、含砂量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.4.2 型式检验周期为每半年一次。有下列情况之一时也应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 产品主要原料、配方、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上，再恢复生产时；
- d) 原、辅料产地或供应商发生改变时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。有一项或多项不符合要求时，允许在同一批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检后仍有指标不合格的，则判定该批次产品为不合格产品。复检项目全部合格，判本批产品合格。总硒或硒形态指标不符合时，判断为普通江西米粉。

8 包装和标签、标识

8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合 GB/T 8946、GB 4806.7 和 GB 9683 的规定。

8.1.2 包装应完整、封口严密。

8.2 标签、标识

8.2.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8.2.2 达到本文件要求的富硒江西米粉，外包装营养标签应标明产品硒含量、有机硒占比或硒代氨基酸占比等信息。

9 贮存和运输

9.1.1 贮存和运输应符合 GB 14881 的规定。

9.1.2 企业应根据产品特点和工艺采取适宜的贮存和运输条件，并制定出产品保质期，形成文件。根据保质期将贮存和运输时间控制在合理范围内。