

ICS 13.120.00
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCOA XXX—XXXX

干米粉（米线）

Dried Rice Vermicelli

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 发布

目 录

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 食品添加剂	3
6 生产加工过程卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期	4
附 录 A（规范性附录）吐浆、熟断条率、含砂量的检验方法	5

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由中国粮油学会米制品分会提出。

本标准负责起草单位：江西省春丝食品有限公司
江西省粮油科学技术研究所
江西省粮油质量监督检验中心
江西五丰食品有限公司
广州金司奇米面制品有限公司
江西麻姑集团公司
安徽春城老百家食品有限公司
湖南阳光华利食品有限公司
河南工业大学
长沙理工大学

本标准起草人：龚火根、付晓如、章烜、郑海燕、何胜军、蒋建云、郭永红、彭泽威、熊炳生、赵斯江、尹新利、安红周、易翠平、徐焱、莫逆、褚恒红

干米粉(米线)

1 范围

本标准规定了干米粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存、保质期。

本标准适用于以大米（或碎米）为主要原料（大米和碎米含量不低于70%），添加或不添加其它辅料，经一系列生产工艺加工形成的米粉干制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2713 淀粉制品卫生标准
- GB 2760 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 31621 食品经营过程卫生规范
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品中铬的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- 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 28050 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB T 8885 食用玉米淀粉
- LS/T 3246 碎米
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《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标准。

3.1 干米粉

以大米（或碎米）为主要原料（大米和碎米含量不低于70%），添加或不添加其它辅料，经一系列生产工艺加工而成的米粉干制品。

3.2 发酵干米粉

以大米（或碎米）为主要原料（大米和碎米含量不低于70%），添加或不添加其它辅料，经发酵和一系列生产工艺加工而成的米粉干制品。

3.3 吐浆

按本标准规定的检验方法，米粉经沸水煮熟后，留于水中的干物质，其含量以重量百分率表示。

3.4 熟断条率

一定根数的米粉样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分比（%）。

3.5 烹调性

按附录A.2.3.1规定的检验方法，在米粉煮熟后，检验其口感爽滑，不粘牙，无牙碜为合格。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的要求，其中碎米和不完善粒指标不作要求。

4.1.2 碎米

应符合LS/T 3246、GB 2715的要求，其中互混指标不作要求。

4.1.3 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 食用淀粉

应符合GB 31637的要求。

4.1.5 其他辅料

应符合相应国家标准要求。

4.2 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
色泽	正常、均匀一致	取适量样品用目视法检查色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味。烹调性按附录
组织形态	具有该品种应有的形态，外形完整，组织结构均匀	

杂质	无肉眼可见外来杂质	A. 2. 3. 1 规定的方法测定。
气味	正常, 无酸味、无霉味及其它异味	
烹调性	煮熟后口感爽滑, 不粘牙, 无牙疹	

4.3 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)	≤14.5	GB 5009.3
吐浆/ (%)	≤15	按附录 A. 1 规定的方法测定
熟断条率/ (%)	≤10	按附录 A. 2 规定的方法测定
酸度(非发酵米粉) / (°T) ≤	2.0	GB 5009.239
酸度(发酵米粉) / (°T) ≤	4.0	GB 5009.239
二氧化硫/ (mg/kg) ≤	30	GB 5009.34

4.4 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。

4.5 食品安全要求

真菌毒素限量应符合GB2761的规定, 污染物限量应符合GB2762的规定, 农药最大残留限量应符合GB2763的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样, 抽样数量应满足检验要求。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验, 检验合格方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、吐浆、酸度、熟断条率、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 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：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源、生产工艺发生变化时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合要求，判定该批产品为合格。有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

7.4.2 型式检验项目全部符合要求，判定该批产品合格。有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，包装纸应符合 GB 4806.8 的规定，编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密，整洁，完好，无破损。。

8.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

8.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况及贮存条件确定保质期。

附 录 A
(规范性附录)
吐浆、熟断条率的检验方法

A.1 吐浆

A.1.1 原理

米粉经沸水煮熟后，留于水中的干物质，其含量以重量百分率表示。

A.1.2 仪器和设备

- A.1.2.1 可调电炉（1000W）
- A.1.2.2 天平（感量0.1g、0.1mg）
- A.1.2.3 电热恒温干燥箱
- A.1.2.4 量筒（25ml）
- A.1.2.5 烧杯（1000ml、250ml）
- A.1.2.6 干燥器，内附有效干燥剂
- A.1.2.7 秒表
- A.1.2.8 玻璃板2块：100mm×50mm
- A.1.2.9 容量瓶（500mL）
- A.1.2.10 移液管（50mL）

A.1.3 分析步骤

A.1.3.1 用可调式电炉加热盛有样品重量约 50 倍左右沸水的烧杯或锅，保持水的微沸状态。随机抽取样品 40 根，放入沸水中，用秒表开始计时。从 3min 开始取样，然后每隔 30 秒取样一次，每次取一根，用两块玻璃板压扁，观察样品内部硬芯线，硬芯线消失时所记录的时间即为烹调时间。

A.1.3.2 取试样 10g，量取 500mL 水倾入烧杯中，在可调式电炉上加热至沸腾，放入试样，保持水的微沸状态，达到 A.1.3.1 所测的烹调时间后，迅速捞出米粉，粉汤放至常温后，转入 500mL 容量瓶中定容、混匀。用移液管移取 50mL 粉汤倒入恒重的 250mL 烧杯中，放在可调式电炉上蒸发掉大部分水后，再加入粉汤 50mL 继续蒸发至近干，放入 105℃±2℃烘箱内烘至恒重（前后两次烘至重量差不超过 2mg）。

A.1.4 结果计算

按式（1）计算吐浆。

$$\text{吐浆}(\%) = \frac{W_1 - W_2}{W(1 - M\%)} \times 5 \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中：

W—试样的重量，g；

W₁—干燥后样重与瓶重，g；

W₂—干燥前瓶重，g；

M—试样中的水份含量；

5—提取试样的换算系数；

测定结果取小数点后一位，第二位四舍六入逢五奇进偶舍

A.2 烹调性、熟断条率

A.2.1 原理

A. 2. 1. 1 烹调性：米粉煮熟后尝口感。

A. 2. 1. 2 熟断条率：一定根数的米粉样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分比(%)。

A. 2. 2 仪器和用具

A. 2. 2. 1 可调电炉

A. 2. 2. 2 天平（感量0.1g）

A. 2. 2. 3 不锈钢锅

A. 2. 2. 4 不锈钢盘

A. 2. 2. 5 筷子

A. 2. 3 检验步骤及结果计算

A. 2. 3. 1 烹调性

称取50g完整样品，放入500mL已沸腾的水中，保持水的微沸状态，达到A.1.3.1所测的烹调时间后，用不锈钢漏勺捞起全部米粉查看、品尝，以米粉无牙碜为合格。

A. 2. 3. 2 熟断条率

任取样品适量根数（长度30cm以下取30根,30cm以上取20根），放入盛有样品重量约50倍左右沸水的烧杯或锅，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，达到A.1.3.1所测的烹调时间后，用筷子将样品轻轻挑出，数完整的样品根数。按式（2）计算熟断条率。

$$\text{熟断条率}(\%) = \frac{N - N_1}{N} \times 100 \dots\dots\dots(2)$$

式中：

N ——取样总根数；

N_1 ——完整样品根数。

测定结果取小数点后一位，第二位四舍六入逢五奇进偶舍。

