

《干米粉》

编制说明

江西省春丝食品有限公司

2018 年 12 月

中国粮油学会团体标准《干米粉（米线）》编制说明

一、标准起草的基本情况

（一）任务来源、起草单位、起草人

1、任务来源：

为贯彻落实国务院《深化标准化工作改革方案》的要求，推动粮油食品领域团体标准的发展和壮大，根据《中国粮油学会团体标准管理办法（试行）》相关规定，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牵头向中国粮油学会申报制订《干米粉》团体标准，经中国粮油学会评审同意立项。

2、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、江西麻姑集团公司、江西五丰食品有限公司、广州金司奇米面制品有限公司、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

3、起草人：

（1）起草人员名单：龚火根、付晓如、章烜、郑海燕、何胜军、蒋建云、熊炳生、郭永红、彭泽威、赵斯江、尹新利、安红周、易翠平、徐焱、莫逆、褚恒红

（2）起草人员的信息及分工

序号	姓名	单位	职务/职称	联系方式	分工（细化到节或条）
----	----	----	-------	------	------------

1	龚火根	江西省春丝食品有限公司	董事长	13907057166	1-8.5
2	付晓如	江西省粮油科学技术研究所	副所长/教授级高工	13707091829	1-8.5
3	章 烜	江西省粮油质量监督检验中心	副主任/工程师	13184575960	3.1-7.4
4	郑燕华	江西省春丝食品有限公司	副主任	15279515280	4.1-5.2
5	何胜军	江西省粮油科学技术研究所	工程师	13767449505	1 编制说明
6	蒋建云	江西省粮油质量监督检验中心	室主任/工程师	13807051639	4.3 编制说明
7	熊炳生	江西麻姑集团公司	董事长/经营师	18979426999	1-3.5
8	郭永红	江西五丰食品有限公司	总经理	13803573396	5.1-7.4
9	彭泽威	广州金司奇米面制品有限公司	总经理	13928706668	3.1-4.4
10	赵斯江	安徽春城老百家食品有限公司	副总经理	18855015577	1-4.2
11	尹新利	湖南阳光华利食品有限公司	董事长	13973471777	3.1-4.4
12	安红周	河南工业大学	教授	18623718066	4 编制说明
13	易翠平	长沙理工大学	教授	13975101903	4 编制说明
14	徐 焱	江西省粮油科学技术研究所	所长/教授级高工	13870668910	1-3.3
15	莫 逆	江西省粮油质量监督检验中心	主任/工程师	13970891818	3.4-8.5
16	褚恒红	江西省春丝食品有限公司	主任	18172961997	4.1-8.5

(二) 目的和意义

干米粉是深受广大消费者喜爱、有悠久历史、能形成规模化生产的米制品，仅江西省的年产量超过 50 万吨，而且干米粉出口量也较大。干米粉在我国南方的江西、湖南、广西、福建、浙江、四川等地普遍食用，北方亦有不少厂家生产，食用人口达数亿之多。但我国现有米粉标准的体系却很不完善。

目前我国米粉国家标准和行业标准均属于空白。以前有关省市自治区根据各地具体情况制定了米粉地方标准和相关的技术规范已明显滞后，已经不能满足当前食品安全形势的需要，且随着我国对食品

标准的规范，很多米粉地方标准被废止。

中国粮油学会开展团体标准化工作的目的是与国家标准、行业标准协调互补，完善粮油产业标准体系，促进我国粮油产业发展，提升粮油产业市场竞争力。干米粉团体标准的制订，可以提高米粉产品生产企业的质量安全意识，加强对生产企业的监管，规范企业的行为，使我国的干米粉行业向着更加健康、有序的方向发展，对提升米粉产业市场竞争力，促进干米粉的出口，确保我国人民食用米粉的安全十分有益。

（三）简要起草过程

1、2018年8月28日，标准起草牵头单位——江西省春丝食品有限公司、江西省粮油科学技术研究所和江西省粮油质量监督检验中心在江西樟树市春丝食品有限公司召开第一次会议，对标准初稿逐条进行细致的探讨修改；明确标准下一步需要做的工作并进行分工；通过工作大纲。并决定邀请江西麻姑集团公司、江西五丰食品有限公司、广州金司奇米面制品有限公司、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、长沙理工大学等加入起草小组，共同参与《干米粉（米线）》的起草工作。2018年9月5日，江西麻姑集团公司、江西五丰食品有限公司、广州金司奇米面制品有限公司、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、长沙理工大学对标准初稿都提出了书面修改建议。

2、2018年9月13日，按照中国粮油学会第一批团体标准立项公告

的通知(中粮油学发[2018]66号)的要求,召开《干米粉(米线)》团体标准讨论暨论证会,会上10个参编单位根据自身单位的特点和对米粉行业的理解,提出了28条有价值的意见和建议;参会各位专家针对《干米粉(米线)》标准初稿和参编单位提出的意见和建议进行充分的讨论,每位专家都提出了各自的意见,共提出27条宝贵意见。最后标准起草小组表示,将根据提出的意见和建议,进行修改后尽快拿出第二稿,然后更大范围地征求专家和米粉企业的意见。在此基础上再召开企业和专家论证会进一步完善。

3、标准起草小组同时对收集到的干米粉进行检验进行验证,并到相关米粉企业收集相关米粉检验数据(见附表1)。

4、标准起草小组将形成《干米粉(米线)》标准征求意见稿,发给国内专家和企业征求意见,共19份,收回13份(见附件5)。

5、通过对检验数据的分析,结合我国干米粉行业的实际情况,经过多次讨论、研究、征求意见,并对标准草案进行多次反复修改,于2018年12月21日形成标准征求意见稿,包括《干米粉(米线)》草案、编制说明及其附件,报送中国粮油学会秘书处。

此外,位于江西南昌江西省粮油科学技术研究所创建了名为“干米粉团体标准讨论群”的微信交流群,截止2018-12-20,交流群中的企业人士已达24人,汇聚了国内规模各异的核心米粉企业。在制定标准的各个阶段,以在线交流的方式开展过多次讨论,征集了很多宝贵建议,并进行了多次标准小修工作。

(四) 国内外相关标准情况

1、国内干米粉标准的情况

到目前为止，有米粉相关地方标准 10 项（来自广西、湖北、湖南、贵州和安徽），干米粉标准只有广西在 2016 及 2018 年发布。

NY/T 1512—2014 中华人民共和国农业行业标准绿色食品生面食、米粉制品

DBS 45/042—2017 食品安全地方标准《桂林米粉》

DB 42/T 206—2009 湖北省地方标准《米粉》

DB 43/156—2007 湖南省地方标准《米粉》

DBS 41/008—2016 食品安全地方标准《米粉、米线》

DB 52/T 449—2013 贵州省地方标准《贵州米粉（米皮）》

DB 34/T 1114—2009 安徽省地方标准《方便湿米粉》

DBS 45/021—2015 广西壮族自治区食品安全地方标准《干米粉》

DBS 45/026—2016 广西壮族自治区食品安全地方标准《调制干米粉》

DBS 45/036—2016 广西壮族自治区食品安全地方标准《糙米干米粉》

DBS45-051-2018 广西壮族自治区食品安全地方标准《干米粉》

2、国外有关法律、法规和标准情况的说明

干米粉是我国传统食品，近年来逐步发展并实现规模化生产，具有典型的中国特色和原创特征，国外没有同类产品，目前尚未发现相关的国外标准或国际标准。

二、标准编制原则和标准的主要内容

（如技术指标、参数、公式、性能、要求、实验方法、检验规则等）的论据；修订标准时，应增加新、旧标准水平的对比；

（一）标准编制原则

标准的编制过程中，严格按照以下原则：

- 1、遵守国家法律法规；
- 2、不与国家标准、行业标准相抵触，积极采用国际标准，符合强制性标准要求；
- 3、坚持开放、公平、透明、协商一致的原则。
- 4、有利于推动技术创新和科学进步。

（二）标准的主要内容及主要修改

1. 传统的干米粉通常以大米为原料，目前不少企业通过在原料中添加玉米淀粉等原料来降低干米粉的生产成本，对传统以大米为主的干米粉产品造成了一定的影响，为此本标准将干米粉定义为本标准适用于以大米（整米或碎米）为主要原料（整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. 本标准规定“大米应符合 GB/T 1354、GB2715 的规定，其中碎米和不完善粒不作要求。碎米与整米的主要成分一样的，加上生产工艺中本身需要对大米或碎米进行粉碎；其碎米含量的高低，不完善多少对产品无质量影响，碎米应符合 LS/T 3246、GB2715 的规定，其中互混指标不作要求。互混含量的高低主要是会影响直链淀粉含量，

由于米粉生产工艺中可以根据原料中的直链淀粉含量高低进行调整，所以对产品的质量不会构成安全隐患，对品质无影响。

3. 黄曲霉毒素 B₁ 指标是按照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中谷物及其制品中的相关规定进行修订。

4. 铅、铬、总砷、总汞、镉指标是按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品中的相关规定进行修订。

三、主要试验（验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

本标准的试验由 5 家米粉企业和江西省粮油质检中心进行试验验证。米粉标准体系的滞后和缺失，对米粉行业的发展也产生了制约作用，不利于米粉行业的继续健康发展。干米粉标准的制订，可以提高米粉生产企业的质量安全意识，加强对生产企业的监管，规范企业的行为，使我国的干米粉行业向着更加健康、有序的方向发展，对提升米粉产业市场竞争力，促进干米粉的出口，确保我国人民食用米粉的安全十分有益，本标准的发布实施将会产生积极的社会经济效益。

四、标准涉及的相关知识产权情况

无

五、采用国际标准的程度及水平，与现行有关法律法规和强制性标准的关系

本标准的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施

条例、《中华人民共和国标准化法》及其实施条例、《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函（2016）733号）、《总局办公厅关于做好食品安全标准工作的通知》（食药监食监一（2015）57号）、《关于公布食品生产许可分类目录的公告》（2016年第23号）等我国有关法律法规、部门规章和文件的规定及要求。

目前我国米粉国家标准和行业标准均属于空白。以前有关省市自治区根据各地具体情况制定了米粉地方标准和相关的技术规范已明显滞后，已经不能满足当前食品安全形势的需要，且随着我国对食品标准的规范，很多米粉地方标准被废止。本标准在制定过程中以《GB 14881—2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》中的各项要求为基础，并参考了以下现行有效的产品标准和技术规范：

NY/T 1512—2014 中华人民共和国农业行业标准绿色食品生面食、米粉制品

DBS 45/042—2017 食品安全地方标准《桂林米粉》

DB 42/T 206—2009 湖北省地方标准《米粉》

DB 43/156—2007 湖南省地方标准《米粉》

DBS 41/008—2016 食品安全地方标准《米粉、米线》

DB 52/T 449—2013 贵州省地方标准《贵州米粉（米皮）》

DB 34/T 1114—2009 安徽省地方标准《方便湿米粉》

DBS 45/ 021—2015广西壮族自治区食品安全地方标准《干米粉》

DBS 45/026—2016广西壮族自治区食品安全地方标准《调制干米粉》

DBS 45/036—2016广西壮族自治区食品安全地方标准《糙米干米粉》

DBS45-051-2018 广西壮族自治区食品安全地方标准《干米粉》

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、其它应予说明的事项

无。

附表 1 相关米粉检验数据

序号	样品名称	水分	酸度 (°T)	自然断条率 (%)	熟断条率 (%)	吐浆量 (%)	铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	总砷 (以 AS 计) / (mg/kg)	总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	铬 (以 cr 计) / (mg/kg)	镉 (以 cd 计) / (mg/kg)	黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)
1	江西米粉	12.4	/	/	0	8.4						/
2	春丝米粉	12.7	/	/	0	8.6						/
3	春丝米粉	12.8	/	/	0	7.5						/
4	春丝米粉	13.1	/	/	0	9.9						/
5	春丝米粉	12.7	/	/	0	8.6						/
6	春丝米粉	12.1	/	/	0	8.3						/
7	春丝米粉	11.8	/	/	0	10.7						/
8	春丝米粉	12.4	/	/	0	9.3						/
9	江西米粉	12.2	/	/	0	9.0						/
10	春丝米粉	12.0	/	/	0	10.2						/
11	春丝米粉	12.7	/	/	0	10.2						/
12	江西米粉	12.1	/	/	0	7.3						/
13	江西米粉	12.7	/	/	0	7.6						/
14	江西米粉	12.1	/	/	0	6.6						/
15	春丝米粉	12.3	/	/	0	9.0						/
16	春丝米粉	12.3	/	/	0	10.8						/
17	春丝米粉	12.2	/	/	0	9.9						/
18	江西米粉	12.0	/	/	0	8.4						/

19	江西米粉	12.3	/	/	0	9.0						/
20	江西米粉	12.6	/	/	0	11.5						/
21	春丝米粉	12.1	/	/	0	11.4						/
22	马铃薯米粉	12.0	/	/	0	7.1						/
23	江西米粉	12.5	/	/	0	8.2						/
24	江西米粉	11.9	/	/	0	7.0						/
25	江西米粉	12.0	/	/	0	7.6						/
26	江西米粉	11.8	/	/	0	8.1						/
27	江西米粉	11.9	/	/	0	11.3						/
28	江西米粉	12.1	/	/	0	10.6						/
29	春丝米粉	12.2	/	/	0	9.4						/
30	春丝米粉	12.3	/	/	0	10.2						/
31	春丝米粉	12.6	/	/	0	11.3						/
32	江西米粉	13.0	/	/	0	10.9						/
33	春丝米粉	10.1	/	/	0	10.1						/
34	江西米粉	12.8	/	/	0	8.5						/
35	江西米粉	12.6	/	/	0	9.5						/
36	春丝米粉	13.5	/	/	0	9.7						/
37	春丝米粉	12.4	/	/	0	7.6						/
38	江西米粉	12.6	/	/	0	7.3						/

39	江西米粉	12.5	/	/	0	8.9						/
40	春丝米粉	13.3	/	/	0	8.4						/
41	马铃薯风味米粉	13.9	1.2	/	/	/						/
42	马铃薯风味米粉	13.7	1.2	/	/	/						/
43	玉米米粉	13.7	1.4	/	/	/						/
44	玉米米粉	14	1.2	/	/	/						/
45	高粱米粉	14.1	1.4	/	/	/						/
46	高粱米粉	14.1	0.7	/	/	/						/
47	荞麦米粉	13.9	1.3	/	/	/						/
48	小米米粉	13.8	1.3	/	/	/						/
49	江西米粉	14.1	1.2	/	/	/						/
50	江西米粉	14.2	1.4	/	/	/						
51	江西米粉	13.4	1.2	/	/	/						
52	江西米粉	12.5	1.3	/	/	/						
53	小米米粉	14.1	1.1	/	/	/						
54	黑米米粉	14.3	1.2	/	/	/						
55	春丝米粉	14.2	1.4	/	/	/						
56	春丝米粉	13.9	1.1	/	/	/						
57	春丝米粉	14.1	1.1	/	/	/						
58	春丝米粉	14.0	1.2	/	/	/						

59	过桥米线	14.2	1.2	/	/	/						
60	春丝米粉	13.9	1.2	/	/	/						
61	马铃薯风味米粉	13.5	1.1	1.1	/	6.2						
62	玉米风味米粉	13.1	1.0	1.1	/	6.8						
63	玉米风味米粉	13.3	1.1	1.2	/	6.7						
64	玉米风味米粉	13.7	1.4	1.5	/	7.0						
65	春丝米粉	13.3	1.3	1.3	/	6.6						
66	江西米粉	12.9	1.3	6.8	/	6.6						
67	春丝米粉	12.6	1.5	1.5	/	6.3						
68	过桥米线	12.7	1.4	1.4	/	6.3						
69	春丝米粉	12.8	1.4	1.4	/	6.4						
70	江西米粉	12.8	1.3	1.5	/	6.7						
71	春丝米粉	12.6	1.5	1.5	/	6.3						
72	麻姑米粉	14.0	0.35	6.8	0	13.5	0.048	未检出 (<0.05)	未检出 (<0.003)	0.084		
73	干米粉 01	10	0.3	1.5	7.1	7.8	0.037	0.063				未检出
74	干米粉 02	11.2	0.2	0	5.2	5.7	未检出	0.059				未检出
75	干米粉 03	10.5	0.1	0	5.6	5.9	未检出	0.043				未检出

76	千米粉 04	11.4	0.1	0	6	6.3	0.05	0.061				未检出
77	千米粉 05	11.9	0.5	0	6.5	7	未检出	未检出				未检出
78	千米粉 06	9.9	0.3	1.9	5.5	5.8	0.042	未检出				未检出
79	千米粉 07	10.1	0.2	1.2	6.1	7.3	0.041	未检出				未检出
80	千米粉 08	9.7	0.3	1.8	7.3	6.6	未检出	未检出				未检出
81	千米粉 01	10	0.3	1.5	7.1	7.8	0.037	0.063				未检出
82	排粉	11.6	0.14	1.2	3	0.8	<0.050	0.0695	0.007	0.396		
83	排粉	11.7	0.17	1.2	2.9	0.8	<0.040	0.062	0.0072	0.37		
84	排粉	11.1	0.2	1.2	3.9	0.76	<0.050	0.068	0.007	0.422		
85	排粉	13.2	0.15	1.2	5.8	0.5	<0.040	<0.25	0.0072			
86	排粉	11.2	0.23	1.3	6.8	0.6	<0.040	<0.10	0.0068			
87	排粉	12.0	0.15	1.4	8.7	0.5	<0.050		<0.020			
88	排粉	11.0	0.2	1.5	9.2	0.4	<0.050					
89	江西米粉	12.8	0.48	3.4	5.2	8.5						
90	江西米粉	13.7	0.65	4.1	6.2	9.5						
91	江西米粉	13.4	0.63	3.0	6.7	10.0						
92	江西米粉	13.8	0.59	3.2	5.5	9.8						
93	江西米粉		0.33				未检出 (<0.02)	0.073 (无机砷)	未检出 (<0.003)		0.032	未检出 (<5)
94	江西米粉		0.43				未检出 (<0.02)	0.083 (无机砷)	未检出 (<0.003)		0.039	未检出 (<5)
95	麻姑米粉	13.8	0.35	6.8	0	13.5						

	(细条)											
96	麻姑米粉 (细条)	13.8	0.4	7.1	0	13.3						
97	麻姑米粉 (细条)	13.7	0.41	7.6	0	13.2						
98	麻姑米粉 (粗条)	14.1	0.44	6.6	0	11.9						
99	稻花香米 粉	10.3	0.54	1.8	3.1	4.0						