

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 256—2021

全州干制米粉

Quanzhou dried rice flour

2021 – 12 – 24 发布

2021 – 12 – 30 实施

广西标准化协会 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。

本文件由桂林市市场监督管理局提出。

本文件起草单位：桂林市食品药品审评查验中心、全州县食品药品检验检测中心、桂林市产品质量检验所、桂林全州米兰香食品有限公司、桂林百里香食品有限公司。

本文件主要起草人：官民、覃洪春、唐新忠、蒋新华、蒋晓龙、王绍龙、宾文爱、韦玮、汪丽、王山峰。

全州干制米粉

1 范围

本文件界定了全州干制米粉涉及的术语和定义，给出了产品分类，规定了全州干制米粉的原辅料、感官、理化指标、食品安全指标、食品添加剂等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于全州行政区域内生产企业生产的干制米粉。

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/T 1354 大米
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
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 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
SN/T 0395 进出口米粉检验规程
DBS45/ 051 食品安全地方标准 干制米粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干米粉 dried rice flour

以大米为原料，经清洗、浸泡、磨浆（粉碎）、压滤（或不压滤）、破碎（或不破碎）、熟化、成型、老化、松丝、干燥、包装等生产工艺加工而成的产品。

[来源：DBS45/ 051—2018，3.1，有修改]

3.2

调制干米粉 prepared dry rice flour

以大米为主要原料（占比量 $\geq 55\%$ ），经除杂、清洗、浸泡、磨粉（或磨浆、调浆、过滤），添加一种或多种食用淀粉类原料，经压滤（或不压滤）、破碎（或不破碎）、熟化、成型、老化、松丝、干燥、包装等生产工艺加工而成的产品。

[来源：DBS45/ 051—2018，3.2，有修改]

注：食用淀粉类原料包括薯类、粮食谷物类原粉，食用淀粉等。

3.3

烹调性 cooking property

反映米粉在煮熟后的性能，不粘、不浑汤，具有米粉特有的韧性和滋味。

3.4

吐浆率 cooking loss rate

米粉经沸水煮熟后，留于水中物质的干物质量，以质量分数表示。

3.5

熟断条率 cooked broken rate

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总根数的百分比。

4 产品分类

按原料的不同分为干米粉、调制干米粉。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 要求

6.1 原辅料要求

6.1.1 大米

应符合GB/T 1354的要求，其中碎米率指标不作要求。

6.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

6.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

6.1.5 其他原辅料

应符合国家相关标准的要求。

6.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品固有的色泽，均匀一致，无霉斑
气味、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无霉味及其他异味
组织形态	具有该品种应有的形态，外形完整，组织结构均匀、表面平滑
杂质	无正常视力可见外来杂质
烹调性	煮熟后不粘、不浑汤，口感爽滑、无牙碜

6.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	干米粉	调制干米粉
吐浆率/（%）	≤	15.0
熟断条率/（%）	≤	5.0
水分/（g/100 g）	≤	14.0
酸度/（° T）	≤	1.2
氰化物 ^a （以氢氰酸计）/（mg/kg）	—	2.0
^a 使用木薯淀粉为原料时需测定氰化物。		

6.4 食品安全指标

应符合DBS45/051的规定。

7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 色泽、气味、滋味、组织形态、杂质

取适量样品于清洁的白瓷盘中，用目视法检查色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法煮熟后品尝滋味。

8.1.2 烹调性

按附录A规定的方法执行。

8.2 理化指标

8.2.1 吐浆率

按SN/T 0395的规定执行。

8.2.2 熟断条率

按SN/T 0395的规定执行。

8.2.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

8.2.4 酸度

按GB 5009.239规定的“淀粉及其衍生物”检测方法测定。

8.2.5 氰化物

按GB 5009.36的规定执行。

8.3 食品安全指标

按DBS45/ 051的规定执行。

8.4 食品添加剂

按GB 2760的规定执行。

9 检验规则

9.1 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包装规格的产品为一组批。

9.2 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和留样要求。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 每批产品均应进行出厂检测，检验合格方可出厂。

9.3.1.2 出厂检验项目为感官要求、吐浆率、熟断条率、水分、酸度、净含量。

9.3.2 型式检验

检验项目为本文件规定的所有项目，每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

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

9.4 判定规则

9.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

9.4.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不应复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。

10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标志、标签

10.1.1 产品销售包装标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.1.3 调制干米粉标签应明示淀粉种类及含量。

10.1.4 执行本文件的应在外包装显著位置标注产品类别（如干米粉、调制干米粉等）。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

10.4 贮存

10.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

10.4.2 产品贮存应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况和贮存条件确定保质期。



附录 A
(规范性)
烹调性

A.1 仪器和设备

- A.1.1 可调式电炉:1 000 W。
- A.1.2 天平:感量0.1 g。
- A.1.3 量筒:25 mL。
- A.1.4 烧杯:1 000 mL、250 mL。
- A.1.5 秒表。
- A.1.6 玻璃板:2块,100 mm×50 mm。
- A.1.7 不锈钢锅。
- A.1.8 筷子。
- A.1.9 不锈钢漏勺。

A.2 分析步骤

- A.2.1 用可调式电炉加热盛有50倍样品质量的沸水的烧杯或不锈钢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3 min开始取样,然后每隔30 s取样1次每次取1根用2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.2.2 称取50 g完整样品,放入500 mL已沸腾的水中,保持水的微沸状态,达到所测的烹调时间后,用不锈钢漏勺捞起全部米粉观察、品尝。

参 考 文 献

- [1] T/CCOA 4—2019 干米粉
 - [2] QB/T 2652—2004 方便米粉（米线）
 - [3] DBS45/ 051—2018 食品安全地方标准 干制米粉
-



中华人民共和国团体标准

全州干制米粉

T/GXAS 256—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究