

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 661—2023

方便桂林鲜湿米粉

Instant Guilin fresh wet rice noodle

2023 - 12 - 28 发布

2024 - 01 - 03 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

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 检验方法 3

6 检验规则 4

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 5

附录 A（规范性） 短粉条率的测定方法..... 6

参考文献 7

前 言

本文件参照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。

本文件由桂林市米粉行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：桂林市米粉行业协会、桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司、桂林康乐人粉业有限责任公司、桂林市产品质量检验所、广西标准化协会、桂林市食品药品审评查验中心、桂林市食品药品检验所、桂林米粉股份有限公司、广西桂林就是地道米粉发展有限公司、桂林市顶寅食品有限责任公司、桂林日清食品有限公司、桂林全州米兰香食品有限公司、桂林共盈食品有限公司。

本文件主要起草人：黄林华、梁玉、覃辉跃、卢梦仟、李沛、韦玮、官民、蒋恒、蒋彦飞、王玲、冯流莹、杜小青、陈团华、冯培培、文燕、王文娟、龙付孙、曾文杰、廖泳俊、汪丽、孙春忠、刘祁云、谢宏昭、赵翊波、谭爱、黄萍。

方便桂林鲜湿米粉

1 范围

本文件界定了方便桂林鲜湿米粉的术语和定义，规定了原辅料、感官、理化指标、净含量、安全指标以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了对应的检测方法、检验规则。

本文件适用于方便桂林鲜湿米粉的生产、检验和销售。

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 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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 5009.88	食品安全国家标准	食品中膳食纤维的测定
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/T 18810	糙米	
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
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	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便桂林鲜湿米粉 instant Guilin fresh wet rice noodle

以大米（或糙米）为主要原料（≥90%），添加或不添加淀粉质原料，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、发酵（或不发酵）、调浆、蒸片（或不蒸片）、熟化、成型、老化（或不老化）、冷却、包装、杀菌等生产工艺加工制成的，用煮沸热水（≥95℃）便可冲泡食用的方便米制品。

4 要求

4.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的要求，其中碎米率指标不作要求。

4.2 糙米

应符合GB/T 18810的要求，其中整精米率指标不作要求。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.4 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有主要原料固有的色泽
滋味与气味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味；口感滑爽、柔韧，不夹生，不粘牙
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无外来杂质

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 65
酸度/（° T）	≤ 2.0（榨粉，其中酸浆榨粉为2.5）
蛋白质/（g/100g）（以干基计）	≥ 6.5
短粉条率/（%）	≤ 10

4.6 食品安全指标

应符合表3规定。

表3 食品安全指标

项 目	指 标
总膳食纤维 ^a /（g/100g）	≥ 2.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.1
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.2
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0
其他真菌毒素	符合GB 2761的规定
^a 仅限于使用糙米为原料的鲜湿米粉。	

4.7 微生物限量

应符合表4规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数（CFU/g）	5	2	10^4	10^5
大肠菌群（CFU/g）	5	2	20	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2 CFU/g	10^3 CFU/g
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 净含量

定量包装商品净含量规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量样品用目视法、鼻嗅法、口尝法检查，非即食类需经加热熟制后再进行口感检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

5.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法进行测定。

5.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

5.2.4 短粉条率

按附录A规定的方法进行测定。

5.3 食品安全指标

5.3.1 总膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法进行测定。

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

5.3.3 无机砷

按GB 5009.11规定的方法进行测定。

5.3.4 镉

按GB 5009.15规定的方法进行测定。

5.3.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法进行测定。

5.3.6 其它真菌毒素

按GB 2761规定的方法进行测定。

5.4 微生物限量

5.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

5.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

5.4.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

5.4.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

5.5 食品添加剂

按相关国家标准、行业标准对应的方法进行测定。

5.6 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 出厂检验

每批方便桂林鲜湿米粉出厂前，应进行出厂检验，检验项目包括但不限于：感官要求、水分、酸度、短粉条率、净含量，检验合格后可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验。出现下列情况之一时亦应进行型式检验，

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时，
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

6.4.2 型式检验项目包含本文件 4.4、4.5、4.6、4.7、4.9 规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不应复检；除微生物项目

外,检验结果中其他项目不符合本文件规定时,可按相关规定进行复检;如复检结果符合本文件规定时,则判定该批产品为合格;如复检结果仍有不符合本文件规定时,则判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装方便桂林鲜湿米粉标签应符合 GB 7718 的规定,营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

食品接触包装材料应符合GB 4806.1的规定,限制商品过度包装要求应符合GB 23350的规定。

7.3 贮存

7.3.1 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。

7.3.2 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。

7.4 保质期

企业应根据自身产品质量状况确定保质期。



附 录 A
(规范性)
短粉条率的测定方法

A.1 量具

本试验使用下列器具：

- 容器：陶瓷或塑料或不锈钢，体积 1 000 mL；
- 白色搪瓷盘：直径 30 cm；
- 圆头筷子；
- 试验筛：规格 $\phi 200 \times 50$ ；筛孔直径为 1.7 mm 或 0.85 mm；
- 天平：感量 1 g、最大称量 1 000 g（亦可用相应感量的称量器具）。

A.2 分析步骤

将整包米粉置于容器中，加入温度不低于 95 ℃ 的水（水粉比例不低于 5:1），使其完全覆盖试样，粉条完全散开后将试样全部粉条倒入白色搪瓷盘内，加入常温水覆盖粉条，用圆头筷子从中挑出所有 ≤ 8 cm 的粉条，放试验筛中滤水 2 min 后称其质量 (m_1)，再将试样剩余的粉条放试验筛中滤水 2 min，然后与滤水后的短粉条一起称量，得全部粉条的质量 (m_2)，记录二次称量的结果（精确至 1 g）。

A.3 分析结果的表述

试样的短粉条率 D (%) 按式 (A.1) 计算：

$$D = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

- D —— ≤ 8 cm 的粉条质量占全部米粉条的质量百分比 (%)；
- m_1 —— ≤ 8 cm 的粉条质量，单位为克 (g)；
- m_2 ——全部粉条的质量，单位为克 (g)。

参 考 文 献

- [1] DBS45/ 042—2017 食品安全地方标准 桂林米粉
- [2] DBS45/ 050—2021 食品安全地方标准 鲜湿米粉
- [3] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法. 国家市场监督管理总局第70号令 [Z]. 2023年6月1日.



中华人民共和国团体标准

方便桂林鲜湿米粉

T/GXAS 661—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究