

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 378—2022

罗秀米粉

Luoxiu rice noodles

2022 - 08 - 29 发布

2022 - 09 - 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 1

5 检验方法 2

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

参考文献 5

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。

本文件由桂平市市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：桂平市市场监督管理局、贵港市市场监管认证审评中心、桂平市公共检验检测中心、桂平市罗秀镇人民政府、桂平市罗秀镇罗秀米粉协会。

本文件主要起草人：杨健海、杨永友、黄波、李德光、黄品杰、黄睿、徐秀斌、陆荧莹、朱楚棋、吴爱金、梁焕梅、陈俊锴、卢坚、杨郁岩、黎志北、杨硕培、黎禹楷、凌湘林、秦日昌。

罗秀米粉

1 范围

本文件界定了罗秀米粉涉及的术语和定义，规定了罗秀米粉的原辅料、感官、理化指标、食品安全指标、食品添加剂、净含量等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于桂平市行政区域内生产的罗秀米粉。

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 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 5009.239—2016 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 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
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

SN/T 0395界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗秀米粉 Luoxiu rice noodles

在桂平市行政区域内，以大米为原料，经选米、清洗、浸泡、磨浆、调浆、熟化、一次干燥、冷却、回生、折叠成型、老化、切粉、二次干燥、静置、三次干燥、定型、包装等生产工艺加工制成，煮熟后口感充分体现“软、滑、爽、韧、透”特性的非即食干米粉。

3.2

干燥 drying

使物料中的水分汽化和分离的过程。

[来源：GB/T 14095—2007, 2.1]

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

宜选择存放1~2年稻谷制成的粳米，应符合GB/T 1354的规定，其中碎米率指标不作要求。

4.1.2 加工用水

宜使用山泉水，应符合GB 5749的规定。

4.2 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

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指标	
		特级	一级
水分/(g/100g)	≤	14.0	
碎粉率/(%)	≤	3.0	5.0
吐浆率(量)/(%)	≤	6.0	10.0
断条率/(%)	≤	3.5	4.5
酸度/(°T)	≤	1.2	

4.4 食品安全指标

铅、无机砷、镉、黄曲霉毒素B₁、其它真菌毒素及微生物指标应符合DBS45/ 051的规定。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量样品于清洁的白瓷盘中，在自然光下，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。

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 碎粉率

按SN/T 0395规定的方法进行测定。

5.2.3 吐浆率(量)

按SN/T 0395规定的方法进行测定。

5.2.4 断条率

按SN/T 0395规定的方法进行测定。

5.2.5 酸度

按GB 5009.239—2016规定的方法中“淀粉及其衍生物”进行测定。

5.3 食品安全指标

按DBS45/051规定的方法进行测定。

5.4 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。

5.5 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、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 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分、酸度、净含量，产品合格后方可出厂。

6.3.2 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：

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

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果符合本文件相应等级要求时，判定该批产品符合相应等级要求。

6.4.2 检验结果中若微生物指标不符合本文件要求时，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。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

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。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

7.3.2 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、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.5 保质期

企业可根据自身产品质量状况和贮存条件确定保质期。

参 考 文 献

- [1] GB/T 14095—2007 农产品干燥技术 术语
 - [2] 《定量包装商品计量监督管理办法》(总局令(2005) 75号)
-



中华人民共和国团体标准

罗秀米粉

T/GXAS 378—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究