

ICS 13.120.00

CCS XXX

团体标准

T/CCOA xxx—xxxx

米粉（米线）专用大米

Milled rice for rice noodles and 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

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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：武汉轻工大学、克明面业股份有限公司、湖北工业大学。

本文件主要起草人：沈汪洋、周小玲、陈轩、周梦舟、贾喜午、苟青松、王展、李芳、黄文晶、蔡红燕。

米粉（米线）专用大米

1 范围

本文件规定了米粉（米线）专用大米的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和包装、标签、储存等。

本文件适用于以稻谷、糙米或半成品大米为原料经碾磨加工成符合本文件规定的、适用于制作水煮粉、方块粉、排状粉等以外的其他各种米粉或米米线专用大米的选取。

2 规范性引用文件

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

GB 1350 稻谷

GB/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.36-2016 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验

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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 18810 糙米

GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定

GB/T 24852 大米及米粉糊化特性测定 快速粘度仪法

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号)

3 术语和定义

GB/T 1354界定的以及下面术语和定义适用于本文件。

3.1 米粉（米线）rice noodle（rice vermicelli）

以大米为原料制成的条状产品。

3.2 米粉（米线）专用大米 Milled rice for rice noodles（rice vermicelli）

适合制作米粉（米线）的大米。

3.3 胶稠度 Gel consistency

规定条件下，一定量大米粉糊化、回生后的胶体在水平状态流动的长度。

3.4 最终粘度 final viscosity

规定条件下，试样经加热、冷却后、测试结束时的试样粘度值。

3.5 后熟期 ripening period

指稻谷收获起至被加工成大米用于生产米粉（米线）产品前的这段时间。

4 质量要求

4.1 基本要求

4.1.1 最终粘度：不得小于 2700 RVU；

4.1.2 后熟期：6~36 个月；

4.1.3 加工精度：适碾。

4.2 质量指标

应符合表 1 的要求，其中直链淀粉含量、胶稠度为定等指标。

表 1 米粉（米线）专用大米质量指标

项目	一级	二级	三级
水分/ % , ≤	14.5		
直链淀粉含量/ %	22 ~ 25	17 ~ 22	13~17 或 > 25
胶稠度/ mm	20~40	40 ~ 55	55~75
色泽、 气味	正常		
杂质总量/ % , ≤	0.25		
不完善粒/ % , ≤	6.0		
互混率/ % , ≤	5.0		
黄粒米含量/ % , ≤	1.0		

4.3 卫生要求

按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

4.4 生产过程的卫生要求

4.4.1 原料应符合 GB 1350、 GB/T 17891 或 GB/T 18810 的规定。

4.4.2 生产过程应符合 GB 13122、 GB 14881 和 GB/T 26630 的规定。

4.4.3 生产过程中除符合 GB 5749 规定的水之外，不得添加任何物质。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

5 检验方法

5.1 最终粘度检验：按 GB/T 24852 规定的方法执行。

5.2 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行。

5.3 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.4 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。

5.5 胶稠度检验：按 GB/T 22294 规定的方法执行。

5.6 色泽、 气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。

- 5.7 杂质含量、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。
- 5.8 互混率检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。
- 5.9 黄粒米含量的检验：按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行。
- 5.10 净含量检验：按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按 GB 5491 规定执行。

6.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

出厂检验项目按 4.1、4.2、4.5 的规定检验。

6.5 型式检验

按第 4 章的规定检验。有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

6.6 判定规则

6.6.1 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

6.6.2 凡不符合本文件基本要求的，判为非米粉（米线）专用大米。

6.6.3 定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；低于最低等级指标的，作为等外产品。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，作为等外产品。

7 包装和标签

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 GB/T17109 的规定和卫生要求。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

7.2 标签

7.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 的规定。

7.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

7.2.3 凡是采用本文件的专用大米产品，应按本文件规定的名称和等级标注。

8 储存和运输

8.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质 或水分较高的物质混存。

8.2 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送专用米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

8.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，产品在常温下的保质期不应低于 6 个月。
