

常德米粉协会

常德米粉协会团体标准 T/CDMF 009—2022《常德米粉店等级评定规范》发 布第 1 号修改单

各有关单位：

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》，按照《常德米粉协会团体标准管理办法》，现发布团体标准 T/CDMF 009—2022《常德米粉店等级评定规范》的第 1 号修改单。

按照《常德米粉标准体系研究项目》的要求，为保证本标准更加符合企业生产需求，主要修改内容：

序号	修改内容	修改原因
1	“3 术语与定义”中“3.1 常德米粉（湿米粉）”在常德地区特定的自然环境下，以产自常德域内的早籼稻加工的大米为原材料（占比量 $\geq 90\%$ ），食用淀粉为辅料（占比量 $\leq 10\%$ ），经浸泡、发酵、磨浆、熟化成型、冷却、包装等生产工序加工制作的水分含量在 65%-70%的非即食类湿米粉。改为“3.1 常德米粉”在常德地区特定的自然环境下，以产自常德市域内的早籼稻加工的大米为主要原料，经发酵工艺制成的非即食类米粉。	使表述更为准确

