

团 体 标 准

T/LZLSF 0018—2022

地理标志柳州螺蛳粉原料 第 1 部分： 柳州干制米粉

Raw materials of geographical indication Liuzhou Luosifen — Part 2: Liuzhou dried
rice noodles

2022 - 09 - 02 发布

2022 - 10 - 05 实施

柳州市螺蛳粉协会 发布

前 言

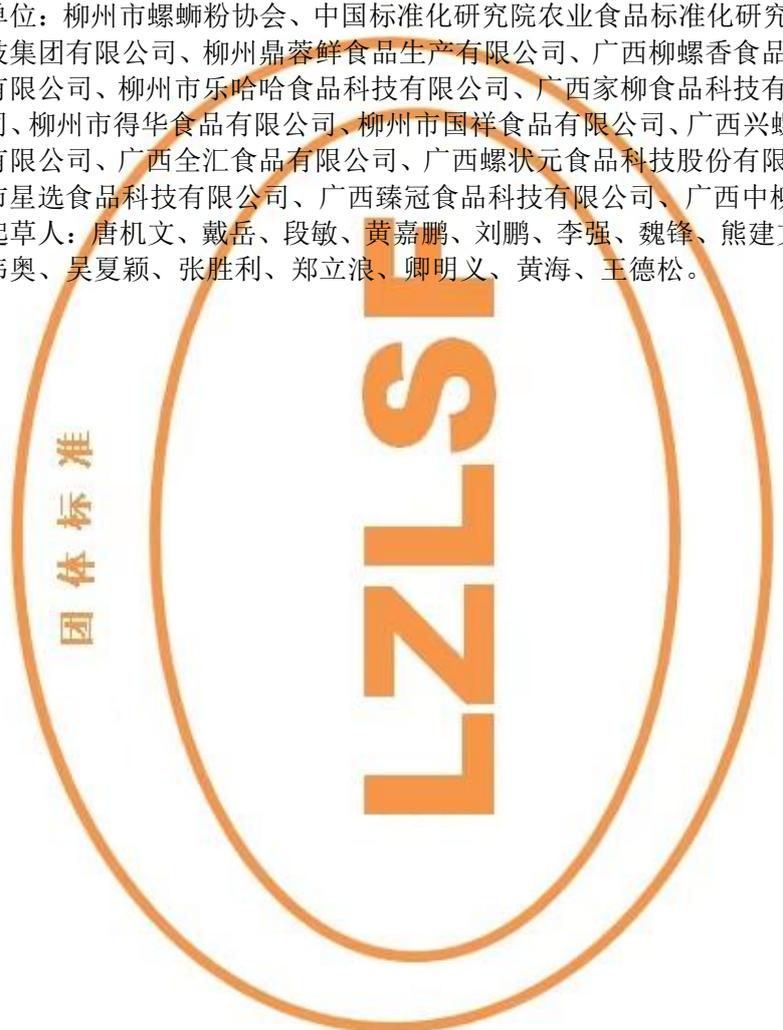
本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由柳州市市场监督管理局提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口并宣贯。

本文件起草单位：柳州市螺蛳粉协会、中国标准化研究院农业食品标准化研究所、柳州工学院、广西美申园食品科技集团有限公司、柳州鼎蓉鲜食品有限公司、广西柳螺香食品科技有限公司、广西鑫螺福食品科技有限公司、柳州市乐哈哈食品科技有限公司、广西家柳食品科技有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司、柳州市得华食品有限公司、柳州市国祥食品有限公司、广西兴螺食品科技有限公司、广西螺蛳王食品有限公司、广西全汇食品有限公司、广西螺状元食品科技股份有限公司、广西善元食品有限公司、柳州市星选食品科技有限公司、广西臻冠食品科技有限公司、广西中柳食品科技有限公司。

本文件主要起草人：唐机文、戴岳、段敏、黄嘉鹏、刘鹏、李强、魏锋、熊建文、韦红梅、林晓丹、庄晨、吴梓旭、韦奥、吴夏颖、张胜利、郑立浪、卿明义、黄海、王德松。



地理标志柳州螺蛳粉原料 第1部分： 柳州干制米粉

1 范围

本文件规定了地理标志柳州螺蛳粉原料柳州干制米粉的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于地理标志柳州螺蛳粉原料柳州干制米粉。

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 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 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 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
- GB 50687 食品工业洁净用房建筑技术规范
- DBS45/051 食品安全地方标准 干制米粉
- DB4502/T 0051 柳州螺蛳粉干制米粉自然断条率、熟断条率、溶浆率、碎粉率的检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳州干制米粉 Liuzhou dried rice noodles

以大米（或糙米）为主要原料，在产地范围内按照本文件规定的特定工艺进行加工，符合本文件要求的干制米粉制品。

4 产地范围

广西壮族自治区柳州市现辖行政区域。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354的要求。宜使用柳州大米。

5.1.2 糙米

应符合GB/T 18810的要求。

5.1.3 食用淀粉

应符合GB 31637的要求。宜使用玉米淀粉。

5.1.4 加工用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 工艺要求

5.2.1 工艺流程

原料→清洗→浸泡→磨浆（或粉碎）→调配混料→熟化成型→老化→洗粉→干燥→包装。

5.2.2 清洗浸泡

将放置贮存过的稻谷加工的大米（或糙米）取出清洗后，用清水浸泡2 h~4 h。

5.2.3 磨浆（或粉碎）

将浸泡后的大米（或糙米）进行磨浆或粉碎，制得的米浆根据配方需要混料，搅匀，可放置约30 min。

5.2.4 熟化成型老化干燥

挤压进行熟化成型，使其形成圆柱条状的外部形态，然后进行老化、洗粉和干燥。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有柳州干制米粉应有的色泽，与大米自然色基本一致
滋味与气味	具有米香味，煮熟后顺滑爽口、不粘牙
组织形态	外观为圆条型，粗细均匀一致，完整，无并条
杂质	无水泡、斑点及其他杂质

5.4 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)	≤ 14.0
溶浆率 / %	≤ 12.0
熟断条率 / %	≤ 10.0
蛋白质 / %	≥ 3.0

5.5 食品安全要求

应符合DBS45/ 051的规定。

5.6 生产加工过程卫生要求

5.6.1 应符合 GB 14881 的规定。

5.6.2 清洁作业区应达到 GB 50687 中洁净用房等级Ⅲ级的规定要求，车间中挤压、熟化、老化、干燥、包装的区域应和其他区域隔离，空间相对密闭，配备与生产能力相匹配的排风设施。

5.7 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 感官要求

采用目视法、鼻嗅法、口尝法进行检查。取1个销售包装的待测样品，将干制米粉置于白色洁净托盘中，于明亮处观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，煮熟后品尝其滋味。

6.2 水分

按照GB 5009.3规定的方法测定。

6.3 蛋白质

按照GB 5009.5规定的方法测定。

6.4 溶浆率、熟断条率

按照DB4502/T 0051规定的方法测定。

6.5 食品安全指标

按照DBS45/051规定的方法测定。

6.6 净含量

按照JJF 1070中有关规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 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。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、溶浆率、熟断条率、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

7.4.2 检验项目为本文件规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.5.2 检验结果中若微生物限量不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目检验结果有不符本文件要求时，可按照相关规定进行复检，若复检结果仍不符合本文件要求时，判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输及贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 DBS45/ 051 的规定。

8.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和包装容器应符合有关标准的规定。

8.2.2 包装应完整、密封、防潮、防污染。

8.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与有异味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中应防挤压、防雨、防潮和防晒。装卸时应轻拿轻放。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防虫害、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

8.5 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。