

ICS67. 080. 20

B 31

湖 南 省 地 方 标 准

DB43 / 156—2004

湿 米 粉

(Wet rice noodle)

2004—11—20 发
布

2004—12—20 实施

湖 南 省 质 量 技 术 监 督 局
发布

目 次

- 1 范围
 - 2 规范性引用文件
 - 3 定义、分类和品种
 - 4 技术要求
 - 5 试验方法
 - 6 检验规则
 - 7 标志、包装、运输和贮存
- 附录 A （规范性附录） 甲醛的测定

前 言

本标准的第 4. 1、 4. 4、 4. 5 条和第 7 章为强制性的，其余为推荐性的。为了规范湿米粉的质量，保障饮食卫生，增进消费者身体健康，特制定本标准。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准从 2001 年 12 月 31 日起实施。

本标准由湖南省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：长沙市质量技术监督局、湘潭市质量技术监督局、岳阳质量技术监督局、长沙市天心区元金粉厂。

本标准主要起草人：刘尹丹、陈伟华、王艺群、白新泽、陈克仁、甘元金。

湿米粉

试验方法、检验规则及标志、

本标准适用于：我省境内以大米为原料，加工、销售的湿米粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准。然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 191—2000 包装储运图示标志

GB 1354 大米

GB 4789. 3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789. 4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789. 5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789. 10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789. 11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB 4789. 15—1994 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009. 3—1985 食品中水分的测定方法

GB/T 5009. 9—1985 食品中淀粉的测定方法

GB/T 5009. 11—1996 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009. 12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 5009. 22—1996 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定方法

GB/T 5009. 34—1996 食品中亚硫酸盐的测定方法

GB/T 5517—1985 粮食、油料检验 粮食酸度测定法

GB 7718 食品标签通用标准

SB/T 10068—1992 挂面

原国家技术监督局令(93)第 26 号 零售商品计量监督规定

原国家技术监督局令(95)第 43 号 定量包装商品计量监督规定

卫生部监发(2001)161 号 生活饮用水水质卫生规范

3 定义、分类和品种

3.1 定义

3. 1. 1 湿米粉

以大米为原料，经磨浆、糊化、成型、冷却等生产工序加工，并未经干燥的米粉。

3. 1. 2 碎粉

粉条中长度不足 10cm 的粉条称为碎粉，此数据可用来计算湿米粉的碎粉率。

3. 1. 3 断条率

经过选择的 20cm 以上(含 20cm，下同。手工米粉 10cm 以上)的粉条，在经过沸水浸泡后，长度不足 10cm 的米粉称为断条粉。断条粉的数据可用来计算

该湿米粉的断条率。

3. 2 分类和品种

3. 2. 1 按产品外形可将湿米粉分为扁粉和圆粉。

3. 2. 2 按产品的生产过程可将湿米粉分为机制和手工湿米粉

3. 2. 3 按产品的生产成型工艺可分为自然摊薄成型和挤压成型。

4 技术要求

4. 1 原料要求

4. 1. 1 用来制作米粉的大米必须符合 GB1354 的规定要求。

4. 1. 2 用来制作米粉的生产用水必须符合卫生部卫监发(2001)161 号文的要求。

4. 4 卫生指标和微生物指标

卫生指标和微生物指标应符合表 3 的规定。

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------------|-----------------------|
| 酸度 (0.1mol/LNaOHml/10g) | ≤1.0 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ (ug/kg) | ≤5.0 |
| SO ₂ 残留量(g/kg) | ≤0.15 |
| 砷 (以 As 计, mg/kg) | ≤0.5 |
| 铅 (以 Pb 计, mg/kg) | ≤1.0 |
| 食品添加剂 | 按 GB2760 中淀粉类的规定执行 |
| 甲醛(mg/kg) | ≤5.0 |
| 大肠菌群(MPN/100g) | ≤100 (出厂) ; ≤500 (销售) |
| 霉菌(个/g) | ≤100 (出厂) ; ≤150 (销售) |
| 致病菌 (系指肠道性致病菌及致病菌球菌) | 不得检出 |

4. 5 卫生指标和微生物指标

4. 5 净含量及其负偏差

湿米粉单件定量包装产品净含量应符合原国家技术监督局令(95)第 43

号的规定。非定量预包装湿米粉的净含量应符合原国家技术监督局令(93)第26号的规定。

5 试验方法

5.1 原材料检查

一般通过检审原材料的合格证，必要时按相应的标准进行检测

5.2 感官检验

将样品置于干净瓷盘中，用眼观、鼻嗅、手摸、口尝鉴定样品。

5.3 物理指标

5.3.1 水分

按 GB/T 5009, 3 的规定进行。

5.3.2 碎粉率

称取样品 100g，用手拿起样品(每排或每块)正反轻轻翻扬，使其断条自然落于瓷盘内，至无断条下落为止，从散落下来的断条中拣出长度 10cm 以上含 10cm 的粉条，剩下的称重，按(1)式计算碎粉率(精确至 0.001)：

X_1 ——粉碎率，%；

m_1 ——粉碎长度不足 10cm 的粉条质量，单位为克(g)；

m_2 试样质量，单位为克(g)。

5.2.3 熟断条率

从样品中，选择长度为 20cm(手工米粉 10cm 以上)以上的粉条 2 份，每份 100g，分别置于相应器皿中，按 1:15 比例(样品：水)投入沸水中，加盖浸泡 3min，用筷子将试样搅散，滤去汤汁，过冷水滤，倒入瓷盘中，将长度不足 10cm 和 10cm 以上的粉条分开，分别称重，按(2)式计算断条率(精确至 0.001)：

$X_2 = \frac{m_3}{M_3 + m_4} \times 100\% \dots\dots\dots (2)$

| |
|-------------|
| m_3 |
| $M_3 + m_4$ |

式中：

X_2 ——断条率，%；

m_3 ——长度不足 10cm 的粉条质量，单位为克(g)；

m_4 ——长度超过 10cm 的粉条质量，单位为克(g)。

断条率以两组样品检验计算结果的算术平均值为准。

5.3.4 烹调损失

按 SB/T10068 的规定进行。

5. 3. 5 淀粉

按 GB/T 5009. 9—1985 的规定进行。

5. 4 卫生指标

5. 4. 1 酸度

按 GB/T5517—1985 的规定进行。

5. 4. 2 黄曲霉毒素 S1

按 GB/T5009, 22 的规定进行。

5. 4. 3 S02 残留量

按 GB/T5009. 34—1996 的规定进行。

5. 4. 4 砷

按 GB/T5009. 11. —1996 的规定进行。

5. 4. 5 铅

按 GB/T5009. 12—1996 的规定进行。

5. 4. 6 甲醛

按附录 A 的规定进行。

5. 5 微生物指标

5. 5. 1 大肠菌群

按 GB4789. 3-1994 的规定进行。

5. 5. 2 霉菌

按 GB4789. 15-1994 的规定进行。

5. 5. 3 致病菌

按 GB4789. 4—1994、GB4789. 5—1994、GB4789. 10—1994、GB4789. 11—1994 的规定进行。

6 检验规则

6. 1 组批

以同班次生产的同品种规格的产：品为一批。

6. 2 抽样

每批随机抽样 2kg，其中用于微生物检验的样品 1kg，应按无菌操作方法采样并立即送检。

6. 3 出厂检验

每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

6. 3. 5 出厂检验项目

湿米粉感官要求、水分、淀粉指标检测每天不得少于 1 次；大肠菌群近似

值指标检测每月不少于 1 次，铅、砷、致病菌、酸度、黄曲霉毒素 B1、S02、食品添

加剂、甲醛指标的检测，每三个月不得少于 1 次；大米、水质、碎粉率、断条率、

烹调损失为不定期检验项目。

6. 4 型式检验

有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂结果与上次型式检验有大的差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时；
- f) 正常生产半年时。

6. 4. 1 型式检验项目

型式检验项目为本标准规定的全部项目。

6. 5 判定规则

如有甲醛、食品添加剂、微生物指标不合格时，不得复验，直接判定该批产品为不合格品。如有其它检验项目不符合标准要求时，可重新加倍取样复检，并以复检结果作为最后的判定依据。

7 标志、包装、运输和贮存

7. 1 标志

7. 1. 1 预包装产品的销售包装标志必须符合 GB7718 的规定，应标明：厂名、

厂址、产品名称、生产日期、保质期、食用方法、产品执行标准编号等。

7. 1. 2 预包装产：品的外包装箱上应标明：厂名、厂址、产品名称、规格、数量、

质量、产品执行标准编号及符合 GB191 规定的“雨淋”、“怕晒”等储运图示标志。

7. 1. 3 非包装的产品，出厂时，应注明厂名、厂址和生产时间。

7. 2 包装

盛装产品的包装材料应专用、清洁、卫生，无毒、无害、无异味，起到保护产

品的功效，符合卫生标准的要求。

7.3 运输

禁止使用装过有毒、有污染物和有异味的交通运输工具运输米粉，并防止日晒、雨淋。

7.4 贮存

产品应贮存在通风干燥库房内，禁止靠近热源和贮存在堆放过有毒、有污染物和有异味的库房内。堆放时应离地面 20cm 以上，离墙 50cm 以上。

7.5 保质期

产品自生产时起在上述贮存条件下，贮存温度为 20℃ 以上时，湿米粉保质期不超过 24h，贮存温度为 20℃ 以下时，湿米粉保质期不超过 48h。

附录 A
(规范性附录)
甲醛的测定

A.1 原理

在磷酸酸性条件下对样品进行蒸馏,用水吸收,吸收液中的甲醛与乙酰丙酮及铵离子反应

生成黄色物质,与标准系列比较定量

A.2 仪器与试剂

A.2.1 分光光度计

A.2.2 10% (V/V) 磷酸溶液

A.2.3 乙酰丙酮溶液: 在 100ml 蒸馏水中加入醋酸铵 25g, 冰醋酸 3ml 和乙酰丙酮 0.40ml, 振摇促溶, 储备于棕色瓶中, 此液可保存 1 个月

A.2.4 甲醛标准储备液: 取甲醛 1g 放入盛有 5ml 水的 100ml 容量瓶中密称量后, 加入至刻度, 从该溶液中吸取 10.0ml 放入碘量瓶中加 0.1mol/L $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 滴定(以 1ml 新配制的淀粉溶液为指示剂)。另取水 10ml 同样操作进行空白实验。

A.2.5 甲醛标准使用液: 将标定后的甲醛标准储备液用水稀释至 5 $\mu\text{g}/\text{ml}$

A.3 操作步骤

A.3.1 样品处理

取 50g 试样, 加 50ml 水后用捣碎机打成匀浆, 称取相当原样重量 5g~10g 的浆样于 500ml 玻璃蒸馏瓶中, 加 200g/L 磷酸 2ml, 玻璃珠, 加水至 200ml, 于电热器上用温水进行蒸馏。若泡沫较多, 可加 1~2 滴硅酮油消泡(也可加 3~5g 固体 NaCl)。收集 150ml 馏出液, 同时作试剂空白。

A.3.2 显色操作

吸取样品蒸馏液 10ml, 补充蒸馏水至 10ml, 加入乙酰丙酮溶液 1ml, 混匀, 置沸水浴中 3min, 取出冷却。然后以蒸馏空白调“0”, 于波长 435nm 处, 以 2cm 比色杯进行比色, 记录吸光度, 查标准曲线计算结果。

A.3.3 标准曲线的制备

吸取甲醛标准应用液 0、0.50、1.00、3.00、5.00、7.00ml, 补充蒸馏

水至 10ml, 以下从加乙酰丙酮溶液起同样操作, 以零管调零, 测得吸光度, 绘制

标准曲线。

A. 4 甲醛含量计算公式

$$\frac{V_1 \times W_1 \times V_3}{W_2 \times V_2}$$

$X_3 =$ 3

式中： X_3 ——样品中甲醛含量，以 mg/kg 计；

V_1 ——样品管相当于标准管体积，ml；

W_1 ——每 ml 甲醛标准液含甲醛量，ug；

V_2 ——显色操作取蒸馏液体积，mL

V_3 ——蒸馏液总体积，mL；

W_2 ——样品重，g 。

注：样品蒸馏液可用于二氧化硫含量的测定，可作为在甲醛存在下确定是否有吊白块的依据。