

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T XXXXX—XXXX

糙米米粉、线（干）

Dried husked rice noodles

（征求意见稿）

本文件形成日期：2023年3月20日

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

## 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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院，南京财经大学，湖南裕湘食品有限公司，哈尔滨商业大学。

本文件主要起草人：吴娜娜，吴非霏，姜平，乔聪聪，翟小童，田晓红，谭斌，方勇，张娜，刘明，罗慧芳，周丽娟。

# 糙米米粉、线（干）

## 1 范围

本文件界定了糙米米粉、线（干）的术语和定义，规定了糙米米粉、线（干）的质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和储存的要求。

本文件适用于以糙米为主要原料，添加或不添加其他辅料加工制成的米粉、线（干）。

## 2 规范性引用文件

下列文件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 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B<sub>1</sub>的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- 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/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/T 40636-2021 挂面
- SN/T 0395-2018 中华人民共和国进出口商品检验行业标准 出口米粉检验规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**米粉、线（干）** **dried rice noodle**

以大米为主要原料，经磨浆或粉碎、熟化、成型、冷却、干燥、包装等生产工艺加工而成的产品。

### 3.2

**糙米米粉、线（干）** **dried husked rice noodle**

以糙米为主要原料，添加或不添加其他辅料加工制成的米粉、线（干）。

## 3.3

**熟断条率 percentage of broken rice noodle after cooking**

一定根数的糙米米粉或米线样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数。

[来源：GB/T 40636-2021，3.3，有修改]

## 3.4

**烹调损失率 percentage of weight loss after cooking**

一定质量的糙米米粉或米线样品在规定条件下煮熟后，流失在米粉或米线汤中的干物质占样品的质量分数。

[来源：GB/T 40636-2021，3.4，有修改]

## 4 质量要求

## 4.1 原料和辅料要求

4.1.1 糙米应符合 GB/T 18810 的规定，其中整精米率不作要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他辅料应符合相关标准和规定要求。

## 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 产品的感官要求

项目	要求
色泽	均匀一致，具有本产品的固有色泽
气味	无酸味、霉味及其他异味
组织形态	均匀一致，表面平滑
杂质	无正常视力可见的异物

## 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 产品的理化指标

项目	指标
水分含量/ (g/100 g)	≤14.5
酸度/ (mL/10 g)	≤3.0
灰分含量/%	≤1.3
总膳食纤维含量 (干基) / (g/100 g)	≥2.4
维生素 B <sub>1</sub> 含量 / (μg/100 g)	≥70.0
熟断条率/%	≤15.0
烹调损失率/%	≤15.0

## 5 检验方法

### 5.1 感官检验

按 SN/T 0395-2018中5.1规定的方法执行。

### 5.2 水分含量检验

按 GB 5009.3规定执行。

### 5.3 酸度检验

按 GB 5009.239规定执行。

### 5.4 灰分含量检验

按 GB 5009.4规定执行。

### 5.5 维生素 B<sub>1</sub> 含量检验

按 GB 5009.84规定执行。

### 5.6 总膳食纤维含量检验

按 GB 5009.88规定执行。

### 5.7 熟断条率及烹调损失率检验

按 GB/T 40636-2021 附录 C 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

### 6.2 检验项目

4.2、4.3规定的项目。

### 6.3 组批规则

同一天、同一班次用相同原料生产的同一品种产品为一批。组批量以最小包装数计。

### 6.4 抽样方法

依据组批量，对同一批次产品随机抽样，抽样方法按照GB/T 2828.1执行。

### 6.5 判定规则

有一项及以上不符合本标准第 4 章要求时，即判定为不符合本文件产品。

## 7 标签标识

7.1 按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。

7.2 应在最小预包装产品标签中标识维生素 B<sub>1</sub> 和总膳食纤维含量。

## 8 包装、运输和储存

### 8.1 包装

8.1.1 包装应整洁、完好、无破损。

8.1.2 包装材料应符合相应的食品安全标准的规定。

### 8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁、卫生、无异味。

8.2.2 运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 8.3 储存

8.3.1 产品应储存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。

8.3.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易变质、易腐败、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。

---