《广东省食品安全地方标准 湿米粉

（征求意见稿）》编制说明

一、工作简况

广东省食品安全地方标准《湿米粉》的制定工作，由广东省卫生健康委（原卫生厅）委托，根据《关于下达2012年广东省食品安全地方标准制订计划项目的通知》（粤卫办函〔2012〕415号）精神组织开展标准研究起草相关工作。本标准起草单位包括国家加工食品质量检验中心（广东）、广东省疾病预防控制中心、广东省食品检验所、广州市食品检验所。

自标准任务下达后，起草单位组织了《广东省食品安全地方标准湿米粉》编制小组，确定初步的工作计划和技术路线。编写小组收集和整理了米粉类产品现行有效的标准和相关技术资料，制定相应工作方案，组织小组成员到20家企业进行现场调研，就行业情况、原料验收、生产工艺、运输贮存以及标准条款与企业生产、质量负责人进行交流，并带回相关企业的原料和成品进行检测。在调研过程中编写小组一共收集了300多组检验数据，对数据进行了整理分析，参考标准和相关技术资料，结合现场调研所得到的反馈意见，编写了《广东省食品安全地方标准 湿米粉》的项目和对应要求内容。

2019年4月3日，组织了《广东省食品安全地方标准 湿米粉》标准制定工作研讨会，研讨会通过了“原料中除水外，大米含量应不低于90%”、“蛋白质指标”以及“微生物限量要求”等意见，确定了最终的主要指标。

二、制定意义

湿米粉为大米制品，为我省著名的传统特色食品之一。根据《广东省质监局关于废止广东省食品类地方标准的公告》（2016年10月31日发布），广东省地方标准《湿米粉》（DB44/T 426-2007）废止。国家对大米制品尚未制定食品安全国家标准。

目前，部分企业没有从根源去研究、提高生产技术，为了降低成本，屡有超范围使用食品添加剂等违规行为，市场上出现了加入大量淀粉原料的“湿米粉”，利用产品外形相似的特点，实际营销中却仍打着河粉、肠粉、米粉等大米制品的名义误导消费者，此类对低端市场（如学校工厂饭堂、餐饮业）的冲击最大。由于淀粉与大米相比蛋白质含量和营养价值较低，河粉等大米制品通常是作为主食，以大量的淀粉代替大米在一定程度上对人体健康不利。

为满足行业的生产技术发展和保障质量安全、饮食营养的要求，有必要尽快制定《湿米粉》地方标准，促使湿米粉这一传统特色产品的传承和健康有序地发展，彻底改变行业落后的生产和销售方式，促进传统产品的转型升级发展。

四、标准的重要内容

（一）调整产品的定义、增加产品分类。

完善湿米粉定义，规定原料除水外，大米含量应不低于90%。米粉作为我国南方居民传统主食，一直以来是以100%大米手工制作为主，不需要额外添加淀粉。根据是否预先定量包装要求，定义了散装产品。增加“产品分类”的内容根据行业现有产品的实际状况，按熟制成型工艺分为切粉类和榨粉类。明确切粉类包括河粉、肠粉（卷粉）、陈村粉、粿条等；榨粉类包括米线（米粉）、濑粉等。根据食用方式不同分为即食类和非即食类。

（二）调整技术要求。

1.理化指标。根据监测样品数据分析，制定水分指标定为≤70%。根据监测样品数据分析，制定酸度（以湿基计）指标定为≤2.0°T。制定蛋白质（以干基计）指标定为：≥6.0%。湿米粉蛋白质主要来源于大米，湿米粉中添加的淀粉由于其制作工艺有分离蛋白步骤，淀粉成品中蛋白含量很低，对湿米粉的蛋白质含量影响很小。增加蛋白质指标，可作为控制大米添加量的一个重要特征指标。

2.微生物指标。制定即食预包装产品微生物限量要求。即食湿米粉的原料均为粮食制品，所以致病菌限量应符合GB 29921中熟制粮食制品（含烘焙类）类的规定；菌落总数、大肠菌群和霉菌限量要求参照GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》的要求。制定即食散装产品的微生物限量要求。按DBS 44/006-2016《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》要求。制定非即食类产品得微生物限量要求。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌）限量要求按DBS 44/006-2016《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》要求。

3.污染物限量。污染物限量应符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的谷物及其制品（大米制品）的规定。

4.食品添加剂限量。食品添加剂的使用应符合GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的粮食和粮食制品（大米制品 06.02.02）的规定。

（三）其他要求。

1.标签要求。GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、 GB 28050《食品安全国家标 准预包装食品营养标签通则》均为预包装食品强制性标准，本标准等同执行。销售散装产品的标签要求参照《广东省食品药品监督管理局散装食品经营管理规范》。由于湿米粉的定义中要求原料中除水外，大米含量应不低于90%，因此要求配料表应标识大米的添加比例。对于保质期在24小时内的产品，为了保质期标识的科学准确，使消费者更加清晰地了解产品的具体保质时间，要求生产日期标注年月日时。由于湿米粉分为即食类和非即食类，为了使消费者更加清楚产品的分类，要求即食类产品应在标签的主要展示版面标明“即食”的字样。

2.包装。产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，由于内包装物重复使用易造成污染，因此不得重复使用。并规定散装产品应以恰当的形式包装，不得以裸露状态进行运输、贮存和销售。

3.运输、贮存、销售。由于湿米粉的水分含量较高、营养丰富，为了有效地防止微生物的大量繁殖以及毒素的产生，保障产品的品质和质量安全，明确规定了保质期超过24小时的产品的运输、贮存和销售的温度。