



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3266—2020

米粉条用稻米

Rice for rice vermicelli

2020-01-21 发布

2020-07-21 实施

国家粮食和物资储备局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：湖北省粮油食品质量监督检测中心、江西省粮油质量监督检验中心、江苏省粮食和物资储备局粮油质量监测所、黑龙江省粮油卫生检验监测站、广西壮族自治区粮油质量检验站、云南省粮油产品质量监督检验测试中心、湖南省粮油产品质量监测中心、武汉市粮油食品中心检验站、益海嘉里食品营销有限公司。

本标准主要起草人：熊宁、刘利、倪姗姗、孙婷琳、朱玫、郭利利、杨学文、彭志兵、戴波、佟春艳、徐春峰、周广斌、黄晓赞、马利芸、黄卫、田国军、李琦、吴莉莉、陈轲、魏建林、潘坤。

米粉条用稻米

1 范围

本标准规定了米粉条用稻米的术语和定义、要求、检验方法、检验规则及包装、标签、储存和运输的要求。

本标准适用于制作米粉条的商品稻谷、糙米或大米。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1350—2009 稻谷

GB/T 1354—2009 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 18810—2002 糙米

LS/T 6137—2020 米粉条食用品质感官评价方法

3 术语和定义

GB 1350、GB/T 18810、GB/T 1354 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米粉条 **rice vermicelli**

以大米或糙米为原料,经一定工序制成的条状制品,亦称米粉、米线、河粉等。

3.2

米粉条用稻米 **rice for rice vermicelli**

用于加工、制作米粉条的原料稻谷、糙米、大米的总称,包括米粉条用稻谷、米粉条用糙米、米粉条用大米。

3.3

米粉条食用品质感官评价 **sensory evaluation of rice vermicelli eating quality**

米粉条经烹煮之后,品评人员对米粉条的气味、外观结构、质地特性及食味进行综合品尝评价的过程。

[LS/T 6137—2020《米粉条食用品质感官评价方法》,定义 3.2。]

4 要求

4.1 质量指标

4.1.1 米粉条用稻谷的质量指标

米粉条用稻谷的质量指标应符合表 1 的要求, 垩白度、直链淀粉含量和米粉条食用品质感官评分作为定等指标, 见表 1。

表 1 米粉条用稻谷质量指标

等级	垩白度/%	直链淀粉含量(干基)/%	米粉条食用品质感官评分/分	出糙率、杂质含量、水分含量、谷外糙米含量、黄粒米含量、互混率、色泽气味
1	≥25.0	≥26.0	≥80	符合 GB 1350—2009 中表 1 的 5 等及以上的要求
2	12.0~25.0	≥22.0	≥70	

4.1.2 米粉条用糙米的质量指标

米粉条用糙米质量指标的质量指标应符合表 2 的要求, 垩白度、直链淀粉含量和米粉条食用品质感官评分作为定等指标, 见表 2。

表 2 米粉条用糙米定等指标

等级	垩白度/%	直链淀粉含量(干基)/%	米粉条食用品质感官评分/分	杂质含量、不完善粒含量、水分含量、稻谷粒率、黄粒米含量、混入其他类糙米含量、色泽气味
1	≥25.0	≥26.0	≥80	符合 GB/T 18810—2002 中表 1、表 2 的 5 等及以上的要求
2	12.0~25.0	≥22.0	≥70	

4.1.3 米粉条用大米的质量指标

米粉条用大米质量指标应符合表 3 的要求, 垩白度、直链淀粉含量和米粉条食用品质感官评分作为定等指标, 见表 3。

表 3 米粉条用大米定等指标

等级	垩白度/%	直链淀粉含量(干基)/%	米粉条食用品质感官评分/分	加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质含量、黄粒米含量、互混率、色泽气味
1	≥25.0	≥26.0	≥80	符合 GB/T 1354—2009 中表 1 的 5 等及以上的要求
2	12.0~25.0	≥22.0	≥70	

4.2 食品安全要求

- 4.2.1 米粉条用原料稻谷、糙米、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 4.2.2 糙米、大米的生产过程应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。
- 4.2.3 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

5 检验方法

- 5.1 垩白度检验:按 GB/T 17891 规定的方法执行。
- 5.2 直链淀粉含量检验:按 GB/T 15683 规定的方法执行。
- 5.3 米粉条食用品质感官评价检验:按附录 A 进行米粉条制作,再按 LS/T ××××规定方法执行。以糙米为原料加工的米粉条进行感官评价时,颜色和光泽指标只要具有其固有的颜色和光泽即可。
- 5.4 米粉条用稻谷质量指标中出糙率、杂质含量、水分含量、谷外糙米含量、黄粒米含量、互混率、色泽气味的检验按 GB 1350 规定的方法执行。
- 5.5 米粉条用糙米质量指标中杂质含量、不完善粒含量、水分含量、稻谷粒含量、黄粒米含量、混入其他类糙米含量、色泽气味的检验按 GB/T 18810 规定的方法执行。
- 5.6 米粉条用大米质量指标中加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质含量、黄粒米含量、互混率、色泽气味的检验按 GB/T 1354 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

稻谷、糙米、大米的扦样、分样按 GB/T 5491 执行。

6.2 检验的一般规则

稻谷、糙米、大米检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 大米的出厂检验项目按 4.1.2 规定检验。
- 6.3.2 大米的出厂检验项目按 4.1.3 规定检验。

6.4 检验批

- 6.4.1 同种类、同产地、同收获年度、同储存单元和同运输单元的稻谷为一批。
- 6.4.2 同原料、同工艺、同设备、同班次加工的糙米、大米为一批。

6.5 型式检验

按第 4 章的规定检验,有下列情况之一的应进行型式检验:

- a) 新产品投产;
- b) 产品投产后,当原料、工艺、装备有较大改动,可能影响产品性能;
- c) 产品停产一年以上,恢复生产;
- d) 连续生产三年;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果不符合 GB 2715 以及国家食品安全检验和植物检疫按有关规定的稻谷、糙米、大米,判为非食用原料和产品。

6.6.2 米粉条用稻谷、糙米、大米的定等指标中有一项指标达不到该等级质量要求的,则降为下一等级;低于最低等级指标的,作为等外产品。其他指标有一项不符合本标准中质量指标要求的,作为等外产品。

7 包装、标签、储存和运输

7.1 米粉条用稻谷的包装、标签、储存和运输按 GB 1350 执行。

7.2 米粉条用糙米的包装、标签、储存和运输按 GB/T 18810 执行。

7.3 米粉条用大米的包装、标签、储存和运输按 GB/T 1354 执行。

附 录 A
(规范性附录)

鲜湿米粉条的实验室制作方法

A.1 仪器和器具

- A.1.1 天平:感量 0.1 g。
- A.1.2 实验砻谷机。
- A.1.3 实验碾米机。
- A.1.4 盆:洗米、浸泡用。
- A.1.5 自熟式榨粉机。
- A.1.6 恒温恒湿箱。

A.2 操作步骤

A.2.1 试样准备

A.2.1.1 扦样

按 GB/T 5491 执行。

A.2.1.2 大米样品的制备

用天平(A.1.1)称取稻谷 500 g~1 000 g,用砻谷机(A.1.2)去壳得到糙米,用碾米机(A.1.3)加工成 GB/T 1354—2009 中规定的三级精度大米。商品大米则直接分取试样。

A.2.2 米粉条的制备

A.2.2.1 浸泡:称取 200 g 大米样品放入盆(A.1.4)内,去除杂质,加入 600 mL 自来水,搅拌淘洗,换水重复 2 次~3 次,再用 500 mL 蒸馏水淘洗 1 次。加入 600 mL 蒸馏水浸泡,浸泡时间为 8 h~10 h。另取至少 200 g 大米作为试机米,同样方法淘洗、浸泡。

A.2.2.2 制粉:将自熟式榨粉机(A.1.5)机头按说明书装配好,开机空转确定榨粉机可正常运转,关机。将泡好的试机大米样品、待测大米样品中的水沥尽,待用。量取 2 L 左右 70 °C 的热水,倒入榨粉机进料斗并开机,使榨粉机预热。待热机水流尽后再加入 2 L 左右 70 °C 的热水,然后迅速将试机米倒入进料斗,试机米即被挤压成米粉条,待榨粉机模具口不再出粉,此时剪断模具口的米粉条。倒入泡好的大米样品,将前 20 cm 左右的米粉条剪掉弃去,然后用清洁的盆承接米粉条,待用。

A.2.2.3 老化:待米粉条冷却至室温,将其转移至恒温恒湿箱(A.1.6)中进行老化。恒温恒湿箱设置相对湿度 $\geq 80\%$,温度 15 °C~25 °C,老化时间 6 h。

A.2.2.4 保存:待米粉条老化好后,用食品袋装好放冰箱冷藏备用。