



中华人民共和国国家标准

GB/T 19048—202×

代替 GB/T 19048—2008

地理标志产品质量要求 龙口粉丝

Quality requirements for product of geographical indication—Longkou vermicelli

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地范围	1
5 产地环境	1
6 技术要求	2
7 检验方法	3
8 检验规则	4
9 标志、包装、运输和贮存	5
附录 A（规范性） 地理标志产品龙口粉丝产地范围	6
参考文献	7

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 19048—2008《地理标志产品 龙口粉丝》，与 GB/T 19048—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“龙口粉丝”的定义(见 3.1,2008 年版的 4.1)；
- 更改了产地环境数据(见第 5 章,2008 年版的 5.2)；
- 增加了“绿豆淀粉”“豌豆淀粉”要求(见 6.1.3、6.1.4)；
- 删除了“传统工艺特点”(见 2008 年版的 5.3)；
- 增加了“主要工艺流程”“关键工艺要求”(见 6.2.1、6.2.2)；
- 删除了理化指标中“二氧化硫残留量”(见 2008 年版的 5.5)；
- 删除了“卫生指标”(见 2008 年版的 5.6)；
- 删除了“食品添加剂”(见 2008 年版的 5.7)；
- 更改了感官指标检验方法(见 7.1,2008 年版的 6.1)；
- 更改了“丝径(直径)”检验方法(见 7.2.3,2008 年版的 6.2.3)；
- 删除了“二氧化硫残留量”检验方法(见 2008 年版的 6.2.5)；
- 删除了“卫生指标”(见 2008 年版的 6.3)；
- 更改了“抽样”(见 8.2,2008 年版的 7.2)；
- 更改了“出厂检验”“型式检验”(见 8.3、8.4,2008 年版的 7.3、7.4)；
- 更改了“标志、包装、运输和贮存”(见第 9 章,2008 年版的第 8 章)。

请注意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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：烟台市市场监督管理局、烟台市标准计量检验检测中心、烟台市知识产权保护中心、烟台双塔食品股份有限公司、烟台三嘉粉丝有限公司、烟台商都料理食品有限公司、中国标准化研究院、山东省标准化研究院。

本文件主要起草人：姜琳、陈磊、邓波、张竹青、任华卫、朱一铭、曹庆新、李倩、杨君敏、赵蓬波、赵玉明、云振宇、王燕、王爽、杨洋江、段立颖、刘彦、陈柱国、王彦力、李昌一、张瑶、于江宏、杨秀梅、袁清泉、王璞漫、张晓永、林晓燕、杨豪伟、张树成、李晓杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2003 年首次发布为 GB 19048—2003；
- 2008 年第一次修订为 GB/T 19048—2008；
- 本次为第二次修订。

地理标志产品质量要求 龙口粉丝

1 范围

本文件界定了地理标志产品龙口粉丝的术语,规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求,描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品龙口粉丝的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品龙口粉丝的保护和管理。

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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龙口粉丝 Longkou vermicelli

在第4章规定的地理标志产品产地范围内,以绿豆、豌豆为原料,利用当地水资源、地理环境、气候和微生物体系,采用传统的酸浆发酵工艺提取淀粉加工而成的,或以当地采用传统酸浆发酵工艺生产的绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料加工而成的粉丝。

4 产地范围

龙口粉丝地理标志产品产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围,即山东省烟台市境内的龙口市、招远市、蓬莱区、莱阳市、莱州市现辖行政区域,应符合附录A的规定。

5 产地环境

龙口粉丝地理标志产品产地范围属典型的暖温带大陆性季风区,半湿润,气候四季分明。年平均风

力 2 级~4 级,年平均气温 12.5℃~14.5℃,年平均湿度 60%~70%,年平均日照时数大于 2 400 h,微生物体系独特,适合乳杆菌、双歧杆菌等菌种生存、繁殖。

6 技术要求

6.1 原料

6.1.1 绿豆

应符合 GB/T 10462 的规定。

6.1.2 豌豆

应符合 GB/T 10460 的规定。

6.1.3 绿豆淀粉

应在第 4 章规定的地理标志产品产地范围内,以绿豆为原料,利用当地水资源、地理环境、气候和微生物体系,采用传统的酸浆发酵工艺(6.2.1.1)提取。

6.1.4 豌豆淀粉

应在第 4 章规定的地理标志产品产地范围内,以豌豆为原料,利用当地水资源、地理环境、气候和微生物体系,采用传统的酸浆发酵工艺(6.2.1.1)提取。

6.1.5 生产用水

应选用第 4 章规定范围内的水源,水质应符合 GB 5749 的规定。

6.2 加工工艺

6.2.1 主要工艺流程

6.2.1.1 淀粉加工

泡豆—磨浆—去渣—培菌发酵—淀粉分离—淀粉。

6.2.1.2 粉丝加工

淀粉—打糊—漏粉(成型)—冷冻—晾晒(或烘干)—包装。

6.2.2 关键工艺要求

6.2.2.1 泡豆

将绿豆或豌豆用 18℃~28℃ 常温水浸泡 12 h~28 h,可根据气温、原料情况调整。

6.2.2.2 培菌发酵

经自然发酵,酸浆水 pH 应控制在 4~6。

6.2.2.3 漏粉(成型)

温度应控制在 95℃~105℃。

6.2.2.4 冷冻

温度应控制在 $-20\text{ }^{\circ}\text{C}\sim-10\text{ }^{\circ}\text{C}$,时间应控制在12 h~24 h。

6.2.2.5 晾晒(或烘干)

选择风力适中(3级~4级为宜)、空气湿度小、天气晴朗、阳光充足的干燥天气,晾晒应控制在4 h~10 h,一次性晒干。烘干时温度应控制在 $30\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 85\text{ }^{\circ}\text{C}$,时间应控制在45 min~90 min。

6.3 产品要求

6.3.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色泽	洁白,有光泽,呈半透明状
形态	丝条粗细均匀,无并丝
手感	柔韧,有弹性
口感	复水后柔软、滑爽、有韧性
杂质	无外来杂质

6.3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
淀粉/(g/100 g)	≥ 75.0
水分/(g/100 g)	≤ 15.0
丝径(直径)/mm	≤ 0.7
断条率/%	≤ 10.0
总灰分/(g/100 g)	≤ 0.5

6.4 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 检验方法

7.1 感官指标

7.1.1 色泽、形态、杂质

取适量试样置于洁净的瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察,判断其是否符合6.3.1的要求。

7.1.2 手感

双手轻轻弯折粉丝,感受其是否柔韧和有弹性。

7.1.3 口感

在沸水中煮 5 min 后品尝,感受其是否柔软、滑爽和有韧性。

7.2 理化指标

7.2.1 淀粉

按 GB 5009.9 执行。

7.2.2 水分

按 GB 5009.3 执行。

7.2.3 丝径(直径)

从试样中随机抽取 20 根粉丝,用分度值不大于 0.02 mm 的游标卡尺或千分尺分别测其直径,取算术平均值。其中单根粉丝从上、中、下取 3 个点测直径,其算术平均值为单根粉丝的丝径(直径)。

7.2.4 断条率

截取 50 根长度为 10 cm 的无机械损伤的粉丝,在 1 000 mL 烧杯中加水 900 mL,煮沸后放入粉丝并加盖表面皿,微沸煮 45 min 后,滤去水分,用玻璃棒数其完整条数,按公式(1)计算断条率:

$$N = \frac{50 - x}{50} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

N —— 断条率;

x —— 煮后完整条数,单位为根。

按上述方法试验 3 次,取算术平均值。

7.2.5 总灰分

按 GB 5009.4 执行。

7.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

8 检验规则

8.1 组批

在同一条件、同一生产周期下,用同一批原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

每批随机抽取独立包装样品不少于 5 个,样品量不少于 1 kg。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前应按本文件规定的方法逐批进行检验,检验合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、丝径(直径)、断条率。

8.3.3 出厂检验结果全部项目符合本文件规定时,判该批产品符合本文件。检验时有一项不合格,应加倍抽样复检,复检后仍有一项不符合本文件,判为该批产品不符合本文件。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目

型式检验项目为本文件规定的全部产品要求。正常生产每半年进行一次型式检验,有下列情况之一,亦应进行型式检验:

- a) 停产半年以上恢复生产时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- c) 国家相关部门提出型式检验要求时。

8.4.2 判定规则

型式检验结果全部项目符合本文件,判该批产品符合本文件。型式检验结果有一项不符合本文件,可从同批备检样品中再次抽样复检,复检后仍不符合本文件,判为该批产品不符合本文件。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

9.1.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准号,并同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 龙口粉丝应在第 4 章规定的地理标志产品产地范围内包装。

9.2.2 内包装材料宜留有呼吸小孔,外包装应确保产品不受损坏或污染。

9.3 运输

运输时应防雨、防潮。

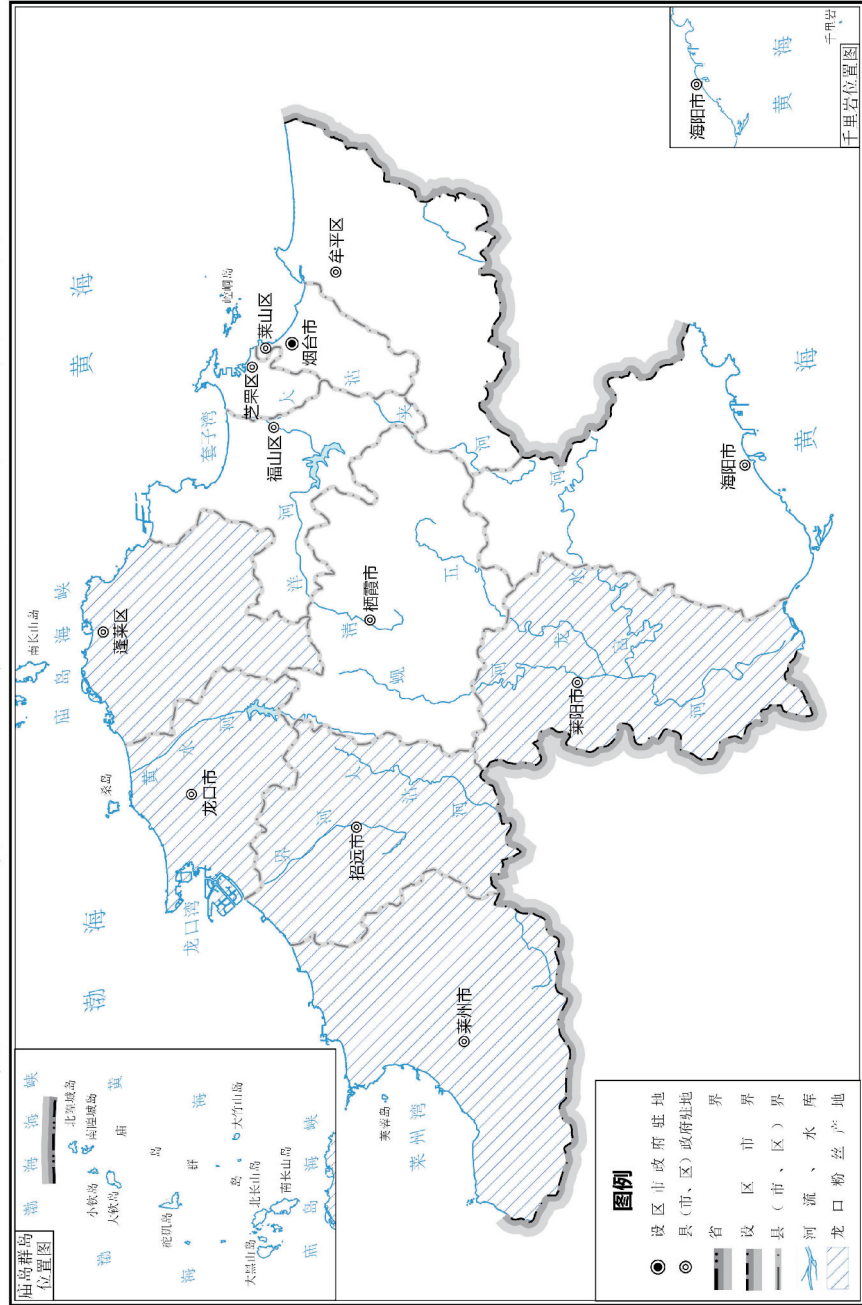
9.4 贮存

应放在阴凉干燥的库房内,不应露天存放。

附录 A
(规范性)
地理标志产品龙口粉丝产地范围

地理标志产品龙口粉丝产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

龙口粉丝产地范围图



参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第 80 号)
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第 354 号)
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
-