



中华人民共和国国家标准

GB/T 19048—20××
代替 GB 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

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

20×× - ×× - ×× 发布

20×× - ×× - ×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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“术语和定义”（见 3.1，2008 版 4.1）；
- 增加了“绿豆淀粉”、“豌豆淀粉”要求（见 5.1.3、5.1.4）；
- 更改了“气候环境”（见 5.2，2008 版 5.2）
- 更改了“传统工艺特点”（见 5.3，2008 版 5.3）；
- 删除理化指标中“二氧化硫残留量”（见 2008 版 5.5）；
- 删除了“卫生指标”（见 2008 版 5.6、6.3）；
- 删除了“食品添加剂”（见 2008 版 5.7）；
- 更改了“感官指标试验方法”（见 6.1，2008 版 6.1）；
- 更改了“丝径试验方法”（见 6.2.3，2008 版 6.2.3）；
- 删除了“二氧化硫残留量试验方法”（2008 版 6.2.5）；
- 更改了“抽样”（见 7.2，2008 版 7.2）；
- 更改了“出厂检验”和“型式检验”（见 7.3、7.4，2008 版 7.3、7.4）；
- 更改了“标志、包装、运输、贮存”（见第 8 章，2008 版第 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。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

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/T 19048—2003，2008 年第一次修订；
- 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

本文件规定了地理标志产品龙口粉丝的保护范围和要求，描述了试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

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产权保护和管理。

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
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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保护范围内，以绿豆、豌豆或绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料，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加工而成的粉丝。

4 地理标志产品保护范围

龙口粉丝的地理标志产品保护范围应符合附录A。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 绿豆

符合 GB/T 10462 的规定。

5.1.2 豌豆

符合 GB/T 10460 的规定。

5.1.3 绿豆淀粉

在第 4 章规定的地理标志产品保护范围内，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（5.3.1.1）提取。应符合 GB 31637 的规定。

5.1.4 豌豆淀粉

在第 4 章规定的地理标志产品保护范围内，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（5.3.1.1）提取。应符合 GB 31637 的规定。

5.1.5 生产用水

选用本文件第 4 章规定范围内的水源，水质符合 GB 5749 的规定。

5.2 气候环境

地理标志产品保护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 2400 h，微生物体系独特，适合乳酸菌（主要是植物乳酸杆菌、双歧杆菌、乳酸杆菌等菌种）生存、繁殖。

5.3 加工工艺

5.3.1 主要工艺流程

5.3.1.1 淀粉加工

泡豆 → 磨浆 → 去渣 → 培菌发酵 → 淀粉分离 → 淀粉

5.3.1.2 粉丝加工

淀粉 → 打糊 → 漏粉（成型） → 冷冻 → 晾晒（或烘干） → 包装

5.3.2 关键工艺要求

5.3.2.1 泡豆

将绿豆或豌豆用常温水浸泡 15 h～25 h，根据气温、原料情况适当调整。

5.3.2.2 培菌发酵

经自然发酵，酸浆水 pH 值在 4～6 之间。

5.3.2.3 漏粉（成型）

温度控制在 95 ℃~100 ℃。

5.3.2.4 冷冻

温度控制在-20 ℃~-10 ℃，时间 12 h~24 h。

5.3.2.5 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 4 h~10 h，一次性晒干。烘干时温度控制在 30 ℃~85 ℃，时间 45 min~90 min。

5.4 产品要求

5.4.1 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、清爽、有韧性 |
| 杂质 | 无外来杂质 |

5.4.2 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/% | ≥ 75.0 |
| 水分/% | ≤ 15.0 |
| 丝径（直径）/mm | ≤ 0.7 |
| 断条率/% | ≤ 10.0 |
| 灰分/% | ≤ 0.5 |

6 试验方法

6.1 感官指标

6.1.1 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。

6.1.2 手感：双手轻轻弯折粉丝，感受其柔韧性和弹性。

6.1.3 口感：在沸水中煮 5 min 后品尝。

6.2 理化指标

6.2.1 淀粉

按 GB 5009.9 执行。

6.2.2 水分

按 GB 5009.3 执行。

6.2.3 丝径(直径)

从试样中随机抽取 20 根粉丝,用精度不低于±0.02 mm 的游标卡尺或千分尺分别测其直径,取平均值。其中单根粉丝从上、中、下取三个点测直径,其平均值为单根粉丝的丝径(直径)。

6.2.4 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,按式(1)计算断条率。

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

式中: A——断条率, %

x——煮后完整条数。

按上述方法试验三次,取其平均值。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 执行。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 出厂检验

7.3.1 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。

7.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、丝径、断条率。

7.3.3 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。

7.4 型式检验

7.4.1 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,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 停产半年恢复生产时;
- 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。

7.4.2 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 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代号,并应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。地理标志专用标志应按照《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》执行。

8.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 龙口粉丝应在第4章规定的地理标志产品保护范围内包装。

8.2.2 内包装材料宜留有呼吸小孔,应符合相应标准要求。

8.2.3 外包装应确保产品不受损坏或污染。

8.3 运输

运输时应防雨、防潮。

8.4 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)

龙口粉丝地理标志保护范围

地理标志产品龙口粉丝保护范围包括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。龙口粉丝地理标志保护范围图见图 A.1。

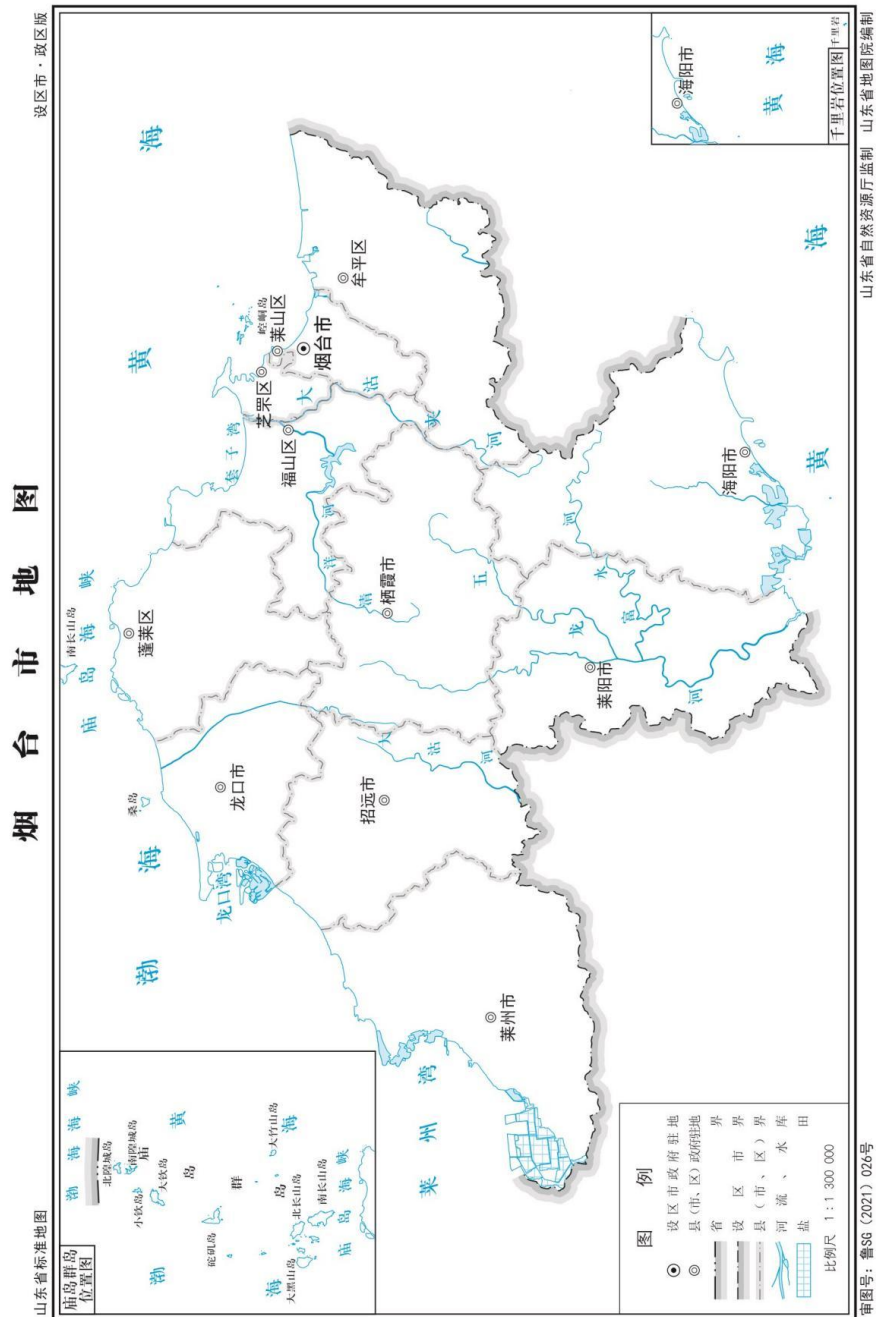


图 A.1 龙口粉丝地理标志保护范围图

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] 《地理标志产品保护规定》（国家质量监督检验检疫总局令第 78 号）
-