河源市地方标准《地理标志产品 河源米粉加工技术规程》

**编 制 说 明**

一、任务来源

《地理标志产品 河源米粉加工技术规程》的制订由河源市市场监督管理局提出，由广东霸王花食品有限公司主导，联合河源市食品检验所、河源合成米面制品有限公司、紫金县金霸食品有限公司、河源市润谷食品有限公司共同起草完成。

1. 编制背景、目的和意义

米粉在河源有着悠久的历史。早在很多年前，河源人民就用自己的智慧，以大米为原料，制造出一种俗称"手排"的大米制品，这种"手排"经千锤百炼，细腻晶莹，不仅可蒸、可煮、可炒、可炸，还可配以不同汤料或佐料，调制出适合各地的风味。

河源米粉采用传统制作工艺，以万绿湖天然净水(国家地表饮用水Ⅰ类标准)和精选优质大米为原料，采用传统工艺和现代科技精制而成，具有外形美观、清香爽滑、细而不断、久煮不烂、保持大米原有清香和营养健康不上火等特点。

河源米粉作为河源饮食文化的一张名片，河源市大力发展河源米粉产业，将河源米粉产业作为河源市的重点品牌打造，并坚持全产业链整体推进，进一步提升河源米粉的文化价值，推动形成河源米粉规模化、产业化、标准化、绿色化发展格局，实现河源米粉产业高质量发展。

本行政区域内米粉加工企业规模较大、品种多，且河源米粉产业的不断扩大，迫切需要对河源米粉的加工过程进行规范，确保河源米粉的产量以及质量得到提升。

通过制定河源市地方标准《河源米粉加工技术规程》，以标准为抓手，同意规范河源米粉加工技术要求，通过大力发展河源米粉产业，不断增强河源米粉的可持续发展能力和竞争力，加快推动桂林米粉从“地方特产”做成“大产业”，同时为打造河源米粉产业品牌，继续发挥“特色经济”品牌效应，发展壮大河源米粉产业夯实基础。

1. 项目编制思路
2. 成立标准编制工作组

河源市地方标准《河源米粉加工技术规程》项目任务下达后，河源市市场监督局、河源市食品检测所、广东霸王花食品有限公司成立了标准编制工作组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。

1. 收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关干制米粉相关文献资料，主要有：

GB/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

1. 研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。

四、编制过程

（一）2023年6月-2021年7月，由广东省霸王花食品有限公司会同河源市食品检验所启动对《地理标志产品 河源米粉加工技术规范》的制订工作。向河源市市场监督管理局提出制订申请。

（二）2023年8月市市场局正式同意了该标准的制订请求。

（三）2023年8月-2021年11月，广东霸王花食品有限公司和河源市市场监督管理局及其他相关起草单位经多次沟通，反复制订制定出《地理标志产品 河源米粉加工技术规范》初稿。

（四）2024年3月-2024年4月，将征求意见稿发往未参与起草的相关企业、各县质量技术监督局等单位广泛征求意见，并收集相关意见进行了汇总。

五、内容说明

（一）关于标准的适用范围

标准的适用范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围（即广东省河源市现辖行政区域内，其范围是东经114度14分至115度36分，北纬23度10分至24度47分）内的河源米粉的生产和经营活动

（二）本标准主要制订内容的说明

1.标准名称

标准名称为《地理标志产品 河源米粉技术加工规范》，这是GB/T 17924《地理标志产品 标准通用要求》中的要求。

2. 规范性引用文件

规范性引用文件根据标准中使用的文献进行制订，其标准号和标准名称全部制订为最新的版本。

3.主要内容：

本标准规范了生产加工卫生、原辅料和生产用水要求；同时对生产工艺从大米清洗浸泡- -磨浆- -脱水- -配料、搅拌、初蒸- -挤丝成型- -复蒸- -切块- -烘干- -冷却等各主要环节做了进一步的规范。

广东霸王花食品有限公司

2023年11月1日