

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—XXXX

江西绿色生态 会昌米粉

Jiangxi Green Ecology—Huichang rice vermicelli

(送审稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 “江西绿色生态”品牌评价要求	2

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。

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。

本文件规定的“江西绿色生态”会昌米粉产品的质量要求与质检总局关于批准对隆子黑青稞糍粑等产品实施地理标志产品保护的公告（2015年第24号）中会昌米粉质量技术要求（见附件10）相比，水分 $\leq 14.0\%$ 严于会昌米粉质量技术要求（见附件10）中的水分 $\leq 15\%$ ；酸度 $\leq 2.0^\circ\text{T}$ 严于会昌米粉质量技术要求（见附件10）中的酸度 $\leq 4.0^\circ\text{T}$ 。

本文件规定的“江西绿色生态”会昌米粉产品的质量要求与DB36/T 1385—2021《地理标志产品 会昌米粉》指标水平相比，水分 $\leq 14.0\%$ 严于DB36/T 1385—2021《地理标志产品 会昌米粉》中的水分 $\leq 14.5\%$ ；吐浆 $\leq 12.0\%$ 严于DB36/T 1385—2021《地理标志产品 会昌米粉》中的水分 $\leq 14.0\%$ 。

本文件规定的“江西绿色生态”会昌米粉产品的质量要求与NY/T 1512—2021《绿色食品 生面食、米粉制品》指标水平相比，酸度 $\leq 2.0^\circ\text{T}$ 严于NY/T 1512—2021《绿色食品 生面食、米粉制品》中的酸度 $\leq 4.0^\circ\text{T}$ 。

与国家食品安全标准相比，总汞（以Hg计） $\leq 0.01\text{mg}/\text{kg}$ 严于GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 $\leq 0.02\text{mg}/\text{kg}$ 的指标；无机砷（以As计） $\leq 0.15\text{mg}/\text{kg}$ 严于GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 的指标；黄曲霉毒素B₁ $\leq 2.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 严于GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 $\leq 10\mu\text{g}/\text{kg}$ 的指标。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：会昌县市场监督管理局、江西五丰食品有限公司、江西华达昌食品有限公司、会昌县鲜良食品有限公司、江西金昌食品有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

江西绿色生态 会昌米粉

1 范围

本文件规定了会昌米粉产品申请“江西绿色生态”的评价要求。
本文件适用于会昌米粉产品申请“江西绿色生态”的评价或认证活动。

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 1354 大米
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24256 产品生态设计通则
- GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32161 生态设计产品评价通则
- GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/JGE XXXX—XXXX

DB36/ 852 鄱阳湖生态经济区水污染物排放标准
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
DB36/T 1385 地理标志产品 会昌米粉
国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

DB36/T 1138和DB36/T 1385界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

会昌米粉 *Huichang rice vermicelli*

在会昌县行政区域范围内生产，以大米为原料，经配料、浸泡、粉碎、和粉、挤压成型、一次老化、蒸粉、二次老化、搓散、干燥等制作过程加工制成的直条米粉。

[来源：DB36/T 1385—2021，3.1，有修改]

4 基本要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米

符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 水

符合GB 5749的规定。

4.2 生产加工管理

4.2.1 会昌米粉制作过程符合配料、浸泡、粉碎、和粉、挤压成型、一次老化、蒸粉、二次老化、搓散、干燥等工艺流程要求。

4.2.2 生产加工卫生要求应符合GB 14881的规定。

4.2.3 鼓励生产企业按照GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 27341、GB/T 22000要求，建立和实施质量、环境、能源、食品安全、HACCP等体系，并取得绿色食品认证。

4.3 包装及储运管理

4.3.1 包装材料符合GB/T 8946、GB 4806.7和GB 9683的规定。包装要求封口严密。

4.3.2 产品标签符合GB 7718和GB 28050的规定。

4.3.3 仓库应干燥、清洁，有防潮、防虫鼠设施，不得与有毒、有害物品共存放。

4.3.4 运输工具清洁、无污染，备有防潮、防晒、防污染设施，防止包装破损，严禁与有毒、有害物品混装运。装卸时避免包装破损。

5 “江西绿色生态”品牌评价要求

5.1 对于符合第4章基本要求的会昌米粉，由第三方认证机构按照表1的要求开展“江西绿色生态”品牌评价。

表1 “江西绿色生态”会昌米粉评价指标要求

序号	一级指标	二级指标		判定依据和方法 (推荐)	
1	资源节约 属性	积极采用先进生产技术, 节约水、电等能源资源和人力成本, 提高生产效率		查看能源计量使用记录、生产管理制度文件、生产记录, 采购凭证, 实地走访	
2		积极引进并采用先进的设计理念、工艺或设备, 以提高原材料利用率、成品率和回收利用率			
3		在原料采购、储存、运输环节做好防护, 以减少原材料损失			
4		包装符合NY/T 658的要求, 鼓励采用可再生利用或可降解材料			
5	环境保护 属性	企业的污染物总量控制, 应符合国家和地方规定的污染物排放总量的控制指标		查看环境监测结果, 排放限值以当地环境部门允许值为准	
6		生产污水排放应符合GB 8978、DB36/ 852的规定和相关法律法规要求			
7		厂界环境噪声应符合GB 12348的规定和相关法律法规要求			
8		若客户对包装有特殊要求时, 按合同进行包装的包装材料不得对会昌米粉的食品安全性和环境保护有任何影响		查看包装材料、采购凭证和相关检测报告	
9	生态协同 属性	企业应按照GB/T 24256的要求, 充分利用自然资源的生态设计, 减少产品整个生命周期中产生的不利环境影响, 开发更生态、更经济、可持续发展的产品系统		查看制度文件, 工艺路线、加工过程, 依据GB/T 32161进行生态设计评价	
10		企业应按照GB/T 33635的要求, 推行绿色供应链管理, 带动供应链上下游企业			
11		持续提高资源利用效率, 改善环境绩效, 实现绿色发展			
12	质量引领 属性	感官要求	外观	直条状, 半透明	在良好的自然光线下, 取适量样品置于搪瓷盘或其他器皿内, 用目视法检查外观、色泽和杂质, 用鼻嗅法检查气味
13			色泽	具有米粉应有的色泽, 均匀一致	
14			气味	具有米粉应有的气味, 无酸味、霉味及其它异味	
15			杂质	无肉眼可见外来杂质	
16			烹调性	煮熟后不粘牙、不牙碜、柔韧爽滑	称取50 g (精确至0.01 g)完整样品, 放入500 mL已沸腾的水中, 根据米粉食用方法, 继续煮沸适当时间, 至米粉刚好熟透无硬心时, 用不锈钢漏勺捞起全部米粉观察、品尝
17		理化指标	水分/ (%)	≤14.0	按GB 5009.3第一法测定
18			吐浆/ (%)	≤12.0	DB36/T 1385
19	自然断条率/ (%)		≤6.0	DB36/T 1385	

表1 “江西绿色生态”会昌米粉评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标			判定依据和方法 (推荐)
20			含砂量	无牙疹	检验烹调性的同时检验含砂量，以口吃无牙疹为合格
21	质量引领 属性	理化指标	熟断条率/(%)	≤10	DB36/T 1385
22			酸度(°T)	≤2.0	GB 5009.239
23		安全卫生指标	铅(以Pb计)/mg/kg	≤0.2	GB 2762
24			镉(以Cd计)/mg/kg	≤0.2	
25			总汞(以Hg计)/mg/kg	≤0.01	
26			无机砷(以As计)/mg/kg	≤0.15	
27			食品中苯并[a]芘/ $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤5.0	
28		黄曲霉毒素B ₁ / $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤2.0	GB 2761	
	净含量	符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的规定			JJF 1070
	溯源管理	企业宜建立质量追溯系统，记录从原材料、生产、加工、贮存、运输等全过程的关键信息			查看溯源信息或相关文件记录
注：“江西绿色生态”会昌米粉评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指DB36/T 1138的第5章中规定的资源节约属性、环境保护属性、生态协同属性和质量引领属性。二级指标是一级指标的具体化。					

5.2 符合第4章基本要求和表1评价要求且通过认证的产品，则授予“江西绿色生态”认证证书和标志。

5.3 品牌评价相关方可持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。