



中华人民共和国国家标准

GB/T 19048—2008
代替 GB 19048—2003

地理标志产品 龙口粉丝

Product of geographical indication—
Longkou vermicelli



2008-06-03 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》与 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准代替 GB 19048—2003《原产地域产品 龙口粉丝》。

本标准与 GB 19048—2003 相比主要变化如下：

——将标准由强制性改为推荐性。

——修订了与《地理标志产品保护规定》不一致的地方，将“原产地域”表述修订为“地理标志”。

——增加对食品添加剂的要求，并引用了 GB 2760(见 5.7)。

——删除 4.2“断条率”术语，并修改了断条率计算公式，使其更加准确(见 6.2.4)。

——修改了二氧化硫含量测试方法引用标准(见 6.2.5)。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：烟台市质量技术监督局。

本标准主要起草人：吕琦昌、刘世果、刘祥、李福玉、李慧、马玉斌、王惠芹、姚文东、郭兰堂、温梅菊、辛玉菊。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 19048—2003。



地理标志产品 龙口粉丝

1 范围

本标准规定了龙口粉丝的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用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》批准保护的地理标志产品龙口粉丝。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2713 淀粉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆

3 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,见附录 A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

龙口粉丝 Longkou vermicelli

在本标准第 3 章规定的范围内,以绿豆或豌豆为原料,利用当地水资源、地理环境、气候和微生物体系,采用传统的工艺加工而成的粉丝。

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 生产用水

选用本标准第 3 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,风力适中,气温适宜,空气湿度较低,日照时间长,微生物体系独特,适合龙口粉丝生产。

5.3 传统工艺特点

龙口粉丝以绿豆或豌豆为原料,利用自然微生物体系,采用传统的酸浆发酵法独特工艺,提取高纯淀粉,然后经过打糊、漏粉、浸洗、晾晒或者烘干精制而成。

5.4 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

5.5 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
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30.0
灰分/% ≤	0.5

5.6 卫生指标

按 GB 2713 执行。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合相应的标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

色泽、形态、杂质:在自然光下进行。

口感:龙口粉丝在沸水中煮 5 min 后品尝。

6.2 理化指标

6.2.1 淀粉

按 GB/T 5009.9 执行。

6.2.2 水分

按 GB/T 5009.3 执行。

6.2.3 丝径(直径)

从试样中随机抽取 20 根粉丝,截成 300 mm 长度,用精度为 0.02 mm 的游标卡尺分别测其直径,取平均值。其中单根粉丝随机测量 5 个点,其平均值为单根粉丝的直径。

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。

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

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 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 执行。

6.2.6 灰分

按 GB/T 5009.4 执行。

6.3 卫生指标

按 GB 2713 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

每批从 5 个不同部位随机抽取样品,样品量不少于 1 kg。

7.3 出厂检验

7.3.1 龙口粉丝出厂前应由生产厂逐批进行检验,合格并附合格证方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官指标、丝径、水分。

7.3.3 判定规则:检验时若有一项不合格,应加倍抽样,对不合格项目进行复检,仍不合格则判出厂检验不合格。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目

型式检验项目为本标准规定的全部要求。

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) 主要原料或工艺有重大改变时;
- b) 停产半年恢复生产时;
- c) 出现质量不稳定时;
- d) 国家质量技术监督部门提出型式检验要求时。

7.4.2 判定规则

感官要求、理化指标有一项不合格项时,应加倍抽样,如仍有不合格项,则判该批产品不合格。卫生指标有一项不合格,则判该批产品不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标签应符合 GB 7718 的规定。不符合本标准的产品,其产品名称不得使用含有龙口粉丝(包括连续或断开)的名称,不得使用地理标志产品保护专用标志。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合相应卫生标准和有关规定。

8.2.2 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,不得与有毒、有害、有异味或可能影响产品质量的物质混装运输。

8.4 贮存

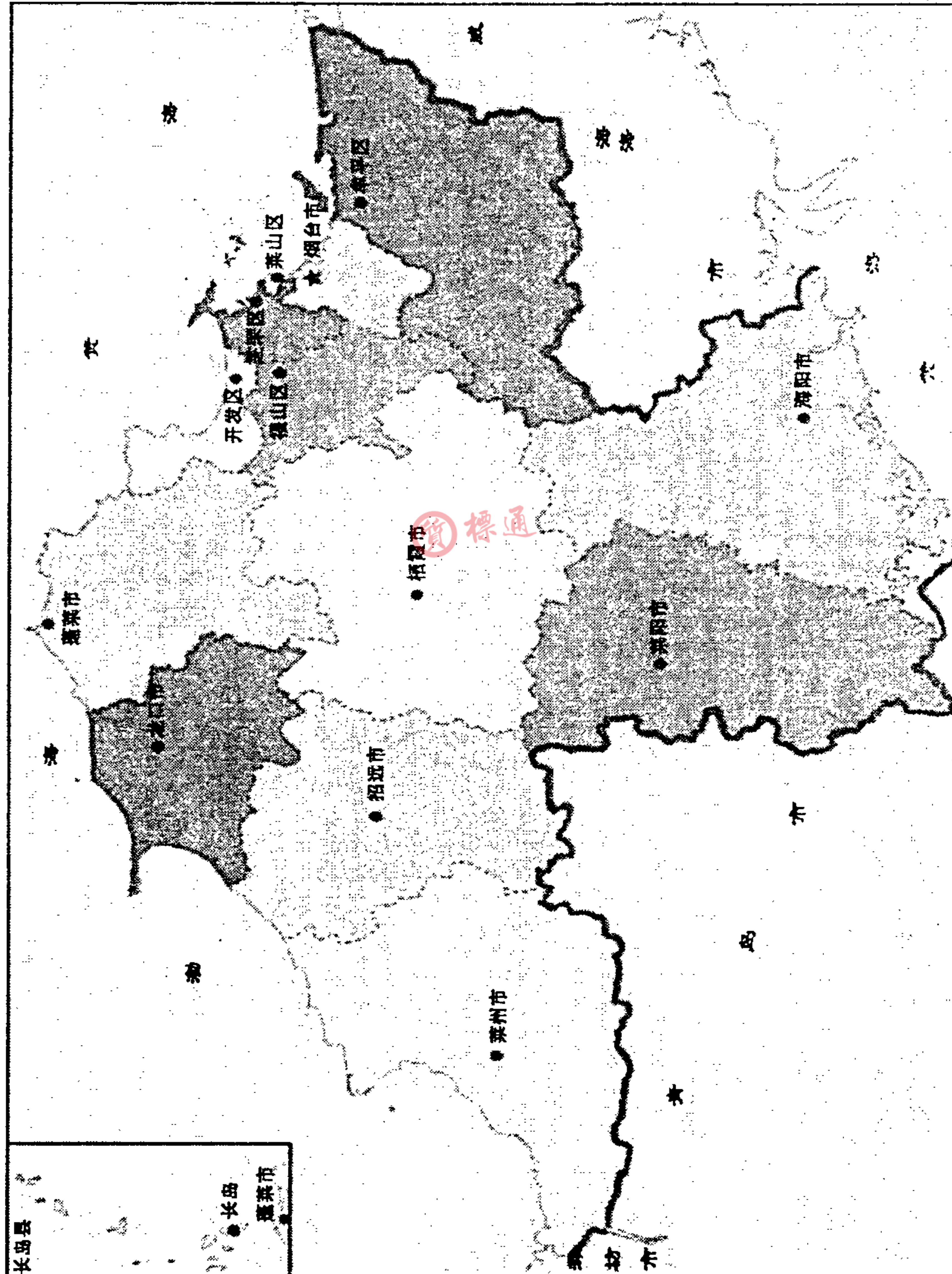
应放在阴凉干燥的库房内,不准露天存放,库内不得存放有毒物质和腐蚀性物质。



附录 A

(规范性附录)

龙口粉丝地理标志保护产品范围图



注：龙口粉丝地理标志产品保护范围包括山东省烟台市境内的龙口市、招远市、蓬莱市、莱阳市、莱州市。

图 A.1 龙口粉丝地理标志产品保护范围图



中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
地理标志产品 龙口粉丝
GB/T 19048—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2008 年 8 月第一版 2008 年 8 月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-32904

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 19048-2008