

常德米粉协会

常德米粉协会团体标准 T/CDMF 002—2022《常德米粉（干米粉/半干米粉）》 发布第 1 号修改单

各有关单位：

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》，按照《常德米粉协会团体标准管理办法》，现发布团体标准 T/CDMF 002—2022《常德米粉（干米粉/半干米粉）》的第 1 号修改单。

按照《常德米粉标准体系研究项目》的要求，为保证本标准更加符合企业生产需求，主要修改内容：

序号	修订内容	修订原因
1	“2 规范性引用文件”最后增加“国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》”。	使表述更为准确
2	“3.4 煮致断粉条”定义中“在水煮过程中出现的长度不足 10cm 的粉条为煮致断粉条，此数据可用来计算米面的煮致断粉条率。”改为“选择长度为 20cm 的粉条，于沸水中加盖浸泡一段时间，再煮沸 2min 后出现的长度不足 10cm 的粉条为煮致断粉条，此数据用来计算米粉的煮致断粉条率。”	使表述更为准确
3	“3.5 煮致断粉条率”定义中“选择长度 20cm 的	使表述更

常德米粉协会

	粉条盛于漏瓢中经沸水煮沸 0.5min 后，长度不足 10cm 的米面质量占全部米面条的质量分数 (%)。”改为“米粉在烹调过程中断粉条占总粉条的质量分数”。	为准确
4	“4.6.1 菌落总数、大肠菌群应符合表 5 的要求”改为“4.6.1 半干米粉菌落总数、大肠菌群应符合表 5 的要求”。	使表述更为准确
5	“5.3 出厂检验”中的“每批产品出厂前须对其感官、净含量、复水率（干米粉）、水分、酸度、过氧化值、菌落总数、大肠菌群进行检验。”改为“每批干米粉产品出厂前须对其感官、水分、酸度、煮致断粉条率、烹调损失、净含量进行检验，检验合格方可出厂销售。 每批半干米粉产品出厂前须对其感官、水分、酸度、煮致断粉条率、烹调损失、菌落总数、大肠菌群、净含量进行检验，检验合格方可出厂销售”。	使表述更为准确
6	附录 煮致断粉条率的测定内容由“选择一内表面洁净的容器，盛入适量蒸馏水加热并保持沸腾，选择长度大于 20cm 的米面切致 20cm 长度，称约 100g 置于洁净的漏瓢中，将米面全部浸入沸水中煮沸 0.5min 后捞出冷却，置于洁净的磁盘中，将长度不足 10cm 和 10cm 以上（含 10cm）的粉条分别称重按（1）式计算煮致断粉条率。”改为“选择 2L 的玻璃烧杯，盛入 1.5L 蒸馏	使表述更为准确

常德米粉协会

	水加热至沸腾。选择长度大于 20cm 的米粉切致 20cm 长度，干米粉称约 20g, 半干米粉称约 35g 置于沸水中，停止加热，加盖将米粉浸泡（干米粉浸泡 45min，半干米粉浸泡 30min）后，再加热煮沸，保持微沸 2min 后捞出米粉冷却，置于洁净的白瓷盘中，将长度不足 10cm 和 10cm 以上（含 10cm）的粉条分别称重按（1）式计算煮致断粉条率。”	
7	“ 3 术语与定义” 中“ 3.1”、“3.2”、“3.3”、“3.4”、“3.5”、“3.6” 格式与文本对齐。	使格式更为规范
8	附录 A 中的计算公式的 “——x1——” 改为 “x1——”； “——m1——” 改为 “m1——”； “——m2——” 改为 “m2——”。	使表述更为准确
9	附录 A 中计算公式格式调整对齐。	使格式更为规范
10	附录 B 中的计算公式的 “——x2——” 改为 “x2——”； “——m3——” 改为 “m3——”； “——m4——” 改为 “m4——”； “——m4——” 改为 “m4——”； “——w——” 改为 “w——”。	使表述更为准确

