

地理标志产品 清化粉

地方标准编制说明

始兴县个体劳动者协会

始兴县市场监督管理局

2020 年 11 月

一、立项背景、任务来源及目的意义

1、立项背景

始兴县位于广东省粤北韶关，历史悠久，文化积淀深厚，环境优美，物产丰富。清化粉是始兴的传统特色产品，生产加工历史悠久，已有 1300 多年的历史，与盛唐名相张九龄有极大的渊源。它以大米为主要原料，经选米、洗涤、浸泡、磨浆、蒸煮、晾干、煮制、切粉、成型、晒粉、包装等传统制作工艺制作而成，具有晶莹油润、粉色透明、均匀，米香味纯正浓郁，炒而不烂、煮而不糊、口感柔韧、滑爽等品质特点，深受各地消费者喜爱。而这一切得益于清化独特的气候、土质、水源，以及传统的加工工艺，制订地方标准保护这一特色产品，显得尤为重要和紧迫，尤其是对于创建清化粉传统特色品牌，推进清化粉规模化、产业化发展，增加农民收入，促进区域经济发展具有重要意义。

2、任务来源

2010 年，根据“质检总局关于批准对承德国光苹果、浮宫杨梅、清化粉、怀集茶秆竹、蜀锦实施地理标志产品保护的公告”（2010 年第 96 号），清化粉成功获得国家地理标志产品保护。根据质检总局令第 78 号《地理标志产品保护规定》（第四章 标准制订及专用标志使用 第十七条拟保护的地理标志产品，应根据产品的类别、范围、知名度、产品的生产销售等方面的因素，分别制订相应的国家标准、地方标准或管理规范。），将清化粉地理标志产品质量技术要求转化

为可操作的地方标准，包括保护范围图示、保护内容确定、指标安排、抽样及检测方法确定、标识、包装、运输、贮藏等。

本标准编制工作由始兴县个体劳动者协会提出，始兴县市场监督管理局、韶关学院-英东食品科学与工程学院共同参与起草，并得到相关企业的大力支持。

3、目的意义

清化粉地方标准的制定，将会加快清化粉地理标志产品保护的后期实施监管，推动清化粉的地理标志产品专用标志使用，规范清化粉保护范围内的生产、加工、销售过程，从而促进始兴的粉丝产业发展，提高清化粉的知名度，提升“清化粉”的品牌形象。以此标准制定为契机，带动清化粉生产企业在生产、加工，检验销售有标可循，以此促进和推动清化粉生产逐步实现生产标准化、经营产业化、产品市场化。

二、国家标准、行业标准以及省内外标准的制定发布情况

国家标准：GB/T 23587-2009 粉条、GB/T 19048-2008 地理标志产品 龙口粉丝、GB/T 19852-2008 地理标志产品 卢龙粉丝

行业标准：农业标准 NY/T 982-2006 甘薯粉丝加工技术规范、NY/T 1512-2014 绿色食品 生面食、米粉制品；商业标准 SB/T 10652-2012 米饭、米粥、米粉制品

贵州省级地方标准：DB52/T 939-2014 地理标志产品 铜仁红薯粉丝、DB52/ 025-2017 食品安全地方标准 贵州米粉（米皮）加工

卫生规范

内蒙古自治区地方标准：DB15/T 1223-2017 地理标志产品 俄体粉条

湖北省地方标准：DB42/T 1154-2016 地理标志产品 郧阳红薯粉条

吉林省级地方标准：DB22/T 2443-2016 地理标志产品 三青山粉条

广东省级地方标准：DB44/T 1396-2014 地理标志产品 新兴排米粉、DB44/T 185-2017 地理标志产品 河源米粉、DBS44/ 012-2019 食品安全地方标准 湿米粉

广西壮族自治区地方标准：DB45/T 1605-2017 邕宁生榨米粉制作技术规程、DBS45/ 050-2018 食品安全地方标准 鲜湿类米粉、DBS45/ 036-2016 食品安全地方标准 糙米干米粉、DBS45/ 042-2017 食品安全地方标准 桂林米粉、DBS45/ 051-2018 食品安全地方标准 干制米粉

江西省级地方标准：DB36/ 1091-2018 食品安全地方标准 鲜湿类米粉生产卫生规范

河南省级地方标准：DBS41/ 008-2016 食品安全地方标准 米粉、米线

湖南省级地方标准：DBS43/ 007-2018 食品安全地方标准 米粉生产卫生规范

三、主要工作过程、主要编制人员

2010 年，根据“质检总局关于批准对承德国光苹果、浮宫杨梅、清化粉、怀集茶秆竹、蜀锦实施地理标志产品保护的公告”（2010 年第 96 号），清化粉成功获得国家地理标志产品保护。与此同时，由始兴县市场监督管理局牵头，韶关学院-英东食品科学与工程学院、始兴县个体劳动者协会等多家单位协同配合，组织有关专家和技术人员成立了清化粉地方标准起草小组，负责标准起草工作。进行对清化粉国家地理标志产品相关资料收集、调研、论证、拟稿、征求意见，工作人员与生产加工企业等多方征求意见，查阅了大量相关资料，结合实际进行了多次专题讨论和论证，按照《地理标志产品标准通用要求》制定《地理标志产品 清化粉》草案文本和编制说明，本标准的编写参照了 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》要求进行，符合国家强制性有关规定。经起草小组多次研究分析后，形成了标准草稿，并请有关同行专家提出修改意见。起草小组又多次召开会议，对标准草稿进行反复修改和讨论，送专家审查，形成征求意见稿。征求意见期间未收到相关意见及建议。

标准主要内容和指标确立的依据

1、前言

本标准根据《地理标志产品保护规定》与GB/T17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

根据《国家地理标志产品保护规定》第四章十七条规定：“拟保

护的地理标志产品应根据产品的类别、范围、知名度、产品的生产销售等方面的因素，分别制定相应的国家标准、地方标准和管理规范”。根据《地理标志产品标准通用要求》，清化粉需要制定地方标准。

2、术语和定义

清化粉的定义，是指根据国家质检总局实施的地理标志保护产品公告[2010 年第 96 号]规定的清化粉保护范围内，以保护区内生产的籼稻米为原料，在当地的地理环境、气候和微生物体系条件下，利用当地水资源，采用传统工艺加工而成的米粉。

清化粉历史悠久，是始兴的传统特色产品，已有 1000 多年的历史，相传为盛唐名相张九龄母亲为小九龄研制出来的“宵夜”。因由于产地和形状、气色的原因，先后有清化粉、剪粉、切粉、香粉的称谓。明朝嘉靖丁酉年间修订的《始兴县志》就有关于香粉的记载。传说清化粉的由来与唐朝名相张九龄有关。1330 多年前，张九龄出生于始兴清化湖湾石头塘村，张九龄年少时聪慧好学，7 岁便能文，为考取功名，常秉烛夜读至深夜。母亲杨氏看在眼里，喜在心头，也疼在心头，一来希望九龄能出人头地，光宗耀祖，二来担心小小年纪的九龄如此熬夜苦读，身体吃不消。为了能让小九龄补充营养，经反复尝试，终于摸索出一套制作米粉的方法，她精心地挑选家里的优质米，用山泉水浸泡透，再耐心地用石磨磨成又稀又嫩的粉浆，然后用蒸盘蒸成薄薄的四方粉片，用竹筛撑着放在太阳下晒至八成干后，再用温开水泡软，然后几张几张叠好卷起来，用刀细细地切成粉丝，扎好后再晒通透并藏好。每至深夜，杨氏便烧开水，泡上一、两扎粉，几分

钟后，便做成一份小九龄的“快餐夜宵”。寒窗苦读，小九龄终成一代贤相。杨氏制作的粉丝，因为是用刀细切而成，当时人们俗称为“切粉”；张九龄官至宰相后，为纪念慈母，将米粉外形改为上朝时用的朝笏状，分送朝中大员，食者均称赞有加，这种米粉也随之远近闻名，并成为清化地区传统的地方美食。时至今天，当地仍然保留着这样的一个风俗，凡是高考考生，在考试前家长都要煮一碗清化粉给孩子吃，寓意高考金榜题名，能像张九龄一样高中状元，官至宰相。

由于清化粉的生产、食用历史都与张九龄有关，长期以来，清化粉蕴含了深厚的人文内涵。据始兴文史（1988年1月出版）记载：唐王因故到张九龄家作客，九龄公吩咐家人沏茶、备餐，并端出一碟“石韭炒清化切粉”，两人边吃边谈，九龄道：“此乃鄙处待友上席，粉面皆然；它象征友情之丝，缠绵不断！”，皇帝龙颜大悦。这种好客之说，还留传至今。因此，在清化当地，凡朋友聚会或有朋自远方而来，主人必定会炒一盘长长的清化粉招待，以尽好客之道，并祝愿友情像清化粉一样长久。

断条率是指清化粉在微沸水中浸泡一定时间后断条粉丝的比率。本标准中的断条率根据将清化粉煮制熟透后，以断条的粉丝重量比上煮制粉丝的总重量的比值得到。

3、地理标志产品保护范围

清化粉地理标志产品保护是由始兴县人民政府提出，国家质量监督检验检疫总局组织专家作技术审查批准的，国家质量监督检验检疫总局经过技术审查同意批准清化粉地理标志产品保护范围为广东省

韶关市始兴县隘子镇、司前镇等2个镇现辖行政区域（以附录形式体现）。

4、原料要求

清化粉在制作过程中主要有大米、加工用水及植物油等原辅料，在对大米的要求中主要以符合国家标准GB 2715 食品安全国家标准 粮食 的规定要求，而且为地理标志产品 清化粉保护范围内生产的籼稻米，其直链淀粉含量的含量需在17%~26%范围内。对于加工用水的要求为清化河水及清化河流域的天然山泉水，其水质的pH值6.5~7.5、总硬度20.0~35.0(CaO,mg/L)、铁与锰的含量 ≤ 0.005 mg/L，水质符合国家标准GB 5749 生活饮用水卫生标准的规定要求。对于加工中使用的植物油要求为符合国家标准GB 2716食品安全国家标准 植物油的规定。

5、加工要求

清化粉的加工工艺要求按附录 B 的规定执行，附录 B 地理标志产品 清化粉加工工艺要求是依据国家质检总局实施的地理标志保护产品公告[2010 年第 96 号]中清化粉质量技术要求的加工工艺项转化制定。

6、质量要求

（1）感官指标

依据国家质量监督检验检疫总局发布的清化粉地理标志产品质量技术要求及国家标准 GB/T 23587-2009 粉条中的感官要求确立。最终确立清化粉的感官指标由形态、气味、色泽、蒸煮特性、口感及杂质

6 项组成，清化粉的感官指标总体可描述为“粉丝粗细均匀，无并条；具有大米固有的天然清香，粉色晶莹油润；有“炒而不烂，煮而不糊”的特性，入口柔韧、软滑清爽，不粘牙、无牙碜、有咬劲；无明显糠皮斑点和外来杂质”。

（2）理化指标

依据国家质量监督检验检疫总局发布的清化粉地理标志产品质量技术要求、国家标准 **GB/T 23587-2009** 粉条的规定及清化粉自身理化特点制定。拟定指标为水分、断条率、酸度含量三个理化指标，这三个指标的拟定是在综合考虑清化粉自身的外观及质量特点，再经过工作组的讨论及送样检测数据的论证最终拟定的。

（3）卫生指标、食品添加剂、生产加工卫生要求、净含量

本标准的卫生指标、食品添加剂、生产加工卫生要求、净含量都严格遵照国家强制性标准或规定执行，卫生指标按照国家标准 **GB 2713** 食品安全国家标准 淀粉制品中的规定严格执行，确保清化粉的安全卫生质量；食品添加剂质量应符合相应的标准及有关规定，食品添加剂的品种和添加量应符合国家标准 **GB 2760** 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准的规定；生产加工卫生要求按照 **GB 14881** 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定执行；净含量按照国家质量监督检验检疫总局〔2005〕年第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

7、检验方法

（1）感官指标

感官指标依据国家质量监督检验检疫总局发布的清化粉地理标志产品质量技术要求及国家标准 **GB/T 23587-2009** 粉条中对其的形态、色泽、气味和外观的规定进行确立。在自然光下，通过目测、鼻嗅等方法，对产品的色泽、形态、杂质及气味进行检验，蒸煮特性及口感通过将产品在沸水中煮 8min 后观察并品尝进行检验。

（2）理化指标

在理化指标的测定中，为保证数据准确性，在按地理标志产品清化粉的保护范围区域内，同时结合清化粉产区的聚集点，分别采集了多个批次的清化粉样品以进行检测，最终达到拟定数据的真实性及准确性。

A、水分的测定

按 **GB 5009.3** 食品安全国家标准 食品中水分的测定的规定执行。经资质机构对清化粉的水分进行检测，实测得清化粉水分总平均值为 11.2%。同时依据国家质量监督检验检疫总局发布的清化粉地理标志产品质量技术要求，现将清化粉中水分含量暂定为 $\leq 14.0\%$ 。

B、断条率的测定

断条率的测定按从已拆开的样品中，选择 10cm 以上长度的条子，用感量 0.1g 天平称取 10g 样品两份，分别置于相应容积的器皿中，按 1: 20 的比例（试样：水）加入沸水，加盖浸泡 15min，用筷子轻轻将试样搅散，滤去汤汁，过冷水，滤干，当即分开不足 10cm 和 10cm 以上的条子，分别称重，并计算断条率。断条率=浸泡后断条质量/浸泡后试样总质量 $\times 100\%$ ，按上述方法试验三次，取其平均值。经

资质机构对清化粉的断条率进行检测，实测得清化粉断条率总平均值为 7.8%。同时依据国家质量监督检验检疫总局发布的清化粉地理标志产品质量技术要求，现将清化粉中断条率暂定为 $\leq 10.0\%$ 。

C、酸度的测定

按国家标准 GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法中 4.6 的要求进行测定。经资质机构对清化粉的多糖进行检测，实测得清化粉酸度总平均值为 2°T。同时依据国家质量监督检验检疫总局发布的清化粉地理标志产品质量技术要求，现将清化粉中酸度暂定为 $\leq 4^{\circ}\text{T}$ 。

(3) 卫生指标

按国家标准 GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品中对相应卫生指标的规定检测方法进行测定。

(4) 净含量

净含量的检验按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则的规定执行。

8、检验规则

清化粉以同一批原料、同一班次生产的同一规格的产品为一批；班产不大于 200 件时，可将一周内同一批原料生产、同一规格的产品合并为一批。每批随机抽取样品不少于 1kg。检验结果全部符合出厂检验或型式检验项目的要求时，判定该批产品为合格，否则为不合格。对检验结果有异议时，可进行复检，以复验结果判定该批产品。其中卫生指标有一项不合格，则判该批产品不合格。

9、标志、包装、运输和贮藏

依据国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 78 号《地理标志产品保护规定》、国家知识产权局第 333 号公告《关于地理标志专用标志官方标志登记备案的公告》及国家标准 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB/T 191 包装储运图示标志的规定进行确立。

10、附录 A 地理标志产品 清化粉保护范围图说明

清化粉地理标志产品保护范围图是依据始兴县现辖行政区域图结合国家地理标准产品清化粉的保护范围转化得到。

11、附录 B 地理标志产品 清化粉加工工艺要求说明

清化粉的加工工艺依据国家质量监督检验检疫总局发布的清化粉地理标志产品质量技术要求及当地传统清化粉加工方法相结合得到。加工工艺流程为：原料→精选→清洗→浸泡→磨浆→一次蒸粉→晾干→二次煮制→切粉→成型→干燥→包装→检验→成品。其中原料选用当地所产新鲜籼稻米，经簸、筛、检等工序剔除砂、稗、糠和谷粒等杂质，陈化期在 3 个月至 9 个月；清洗步骤中用水淘洗去除灰尘、泥土和漂浮杂质；浸泡环节将淘洗后的大米按 1:2 加水浸泡，春夏气温高时浸泡 1 至 3 小时，秋冬气温低时浸泡 2 至 5 小时，控制最后浸制的大米水分含量为 25%至 35%、手捻可碎为宜；将浸制好的大米按 2:1 质量比例加水磨浆；一次蒸粉与晾晒：在不锈钢长方形粉盘底部和内侧均匀涂上一层薄的食用植物油，将磨好的粉浆搅拌均匀后舀入盘子，粉浆厚度一般为 0.5mm 至 1mm 为宜，入蒸锅用大火蒸 2 至 3

分钟，出锅冷却后，把粉皮整张从盘子上脱模揭下，注意保持粉皮完整，将粉皮整齐平铺在竹筛上，置于太阳下晒至八成干；二次煮制和切粉：将粉皮叠好，置于锅内，倒入 30℃至 35℃的温开水，水要浸没粉皮，待粉皮软化后，将几张粉皮叠放整齐，卷成筒状，用刀切成均匀的截面为方型的粉丝，把切好的米粉丝抖动分开，但保持均匀的直条状，不要让粉丝相互缠绕；成型：将直条状的米粉丝等分成扎状，注意每根粉丝要条理一致，每团粉丝要外形均匀；干燥环节将成型好的米粉团置于竹蔑架上，在光照、通风良好的室外晒场晾晒及风干，干燥到米粉含水量低于 13%为宜，干燥后的粉团每扎约 250 克，一般要求选择晴好天气进行干燥以保证米粉质量。

四、社会、经济效益

近年来，清化粉是始兴县委、县政府确定的重点发展行业之一，也是隘子镇重点招商引资项目。在县有关部门的扶持和培育下，采取典型示范、股份制联合经营或独资等方式引导小作坊组建有一定规模的米粉生产加工企业，扩大规模，改善环境，更新设备，满足质量安全要求，进一步规范生产秩序，整治食品加工环境，使生产厂房、生产设备、产品检验等方面达到国家对食品生产的基本条件。在县镇两级政府关心支持下，在县市场监督管理局大力帮助下，正式成立了始兴县隘子镇米粉产业协会。同时还通过招商，成功引进一外资企业进行生产。目前清化粉市场已呈供不应求的现象，有些不法商人为了赚钱，不惜以其他地区生产的米粉，来冒充清化粉销售，可见市场的受

欢迎程度。职能部门加大了市场监管力度，有效维护了清化粉产业的健康发展。现在始兴县大大小小的酒店、饭馆里，都把清化粉作为主食，介绍给宾客。在每间土特产商店的货架上也都摆放着各式各样的“清化粉”。据统计，在现有隘子九龄实业有限公司的带动下，已有 32 家大小企业从事生产清化粉，年产量达 220 万斤，总产值达 1100 万元，产品除销往粤北地区外，还销往珠三角地区。2011 广东国际旅游文化节上，来自始兴隘子的“清化粉”受到广大市民和游客的青睐。9 天时间内共销售了 3500 多箱；一个月后，在“中国绿色食品 2011 广州博览会”上，“清化粉”再次人气高涨。展位前的现炒试吃吸引了大量前来参展的市民，几乎是试者必买，短短 3 天时间，共卖出上千箱“清化粉”。并被省林业厅相中，准备把它作为广东省的名优绿色食品推向北京。

清化粉这一与张九龄有着深远渊源的产品，不仅丰富了始兴县悠久的历史文化遗产，也是一代名相留给始兴人民的一笔宝贵的历史遗产，它为清化地区的经济建设，发扬当地的人文历史，促进当地产业发展，旅游发展，特别是为当地农民致富发家提供了一把金钥匙。随着清化粉的声名远播，人民越发体会到清化粉的经济价值。清化粉在政府和有关部门大力支持下，一定能成为享誉中外的文化品牌。

标准的制定是质量的保证和安全的基础，能使产品的整体功能达到最佳并产生实际的安全效果，彻底解除困扰消费者多年的食品安全隐患，对保障人民的身体健康和生命财产安全具有重大作用。本标准的规范了清化粉加工原料及产品加工、包装销售等环节，必将使清化

粉产品质量有大幅提高，为清化粉加工企业提供了更科学的技术支持，促进清化粉产业持续发展。

五、标准是否强制的建议

《地理标志产品 清化粉》地方标准的内容，不涉及直接影响人体健康、人身、财产安全等方面的内容，建议将这项地方标准定为推荐性地方标准。

六、主要参考标准及技术资料

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局〔2005〕年第 75 号令 《定量包装商

品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局〔2005〕年第 78 号令 《地理标志产品保护规定》

国家质量监督检验检疫总局〔2010〕年第 96 号公告 《质检总局关于批准对承德国光苹果、浮宫杨梅、清化粉、怀集茶秆竹、蜀锦实施地理标志产品保护的公告》

国家知识产权局第 333 号公告 《关于地理标志专用标志官方标志登记备案的公告》