



中华人民共和国国家标准

GB/T 19048—2024

代替 GB/T 19048—2008

地理标志产品质量要求 龙口粉丝

Quality requirements for product of geographical indication—Longkou vermicelli

2024-12-31 发布

2024-12-31 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产地范围 1

5 产地环境 1

6 技术要求 2

7 检验方法 3

8 检验规则 4

9 标志、包装、运输和贮存 5

附录 A（规范性） 地理标志产品龙口粉丝产地范围 6

参考文献 7

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 19048—2008《地理标志产品 龙口粉丝》，与 GB/T 19048—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“龙口粉丝”的定义(见 3.1,2008 年版的 4.1)；
- 更改了产地环境数据(见第 5 章,2008 年版的 5.2)；
- 增加了“绿豆淀粉”“豌豆淀粉”要求(见 6.1.3、6.1.4)；
- 删除了“传统工艺特点”(见 2008 年版的 5.3)；
- 增加了“主要工艺流程”“关键工艺要求”(见 6.2.1、6.2.2)；
- 删除了理化指标中“二氧化硫残留量”(见 2008 年版的 5.5)；
- 删除了“卫生指标”(见 2008 年版的 5.6)；
- 删除了“食品添加剂”(见 2008 年版的 5.7)；
- 更改了感官指标检验方法(见 7.1,2008 年版的 6.1)；
- 更改了“丝径(直径)”检验方法(见 7.2.3,2008 年版的 6.2.3)；
- 删除了“二氧化硫残留量”检验方法(见 2008 年版的 6.2.5)；
- 删除了“卫生指标”(见 2008 年版的 6.3)；
- 更改了“抽样”(见 8.2,2008 年版的 7.2)；
- 更改了“出厂检验”“型式检验”(见 8.3、8.4,2008 年版的 7.3、7.4)；
- 更改了“标志、包装、运输和贮存”(见第 9 章,2008 年版的第 8 章)。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：烟台市市场监督管理局、烟台市标准计量检验检测中心、烟台市知识产权保护中心、烟台双塔食品股份有限公司、烟台三嘉粉丝有限公司、烟台商都料理食品有限公司、中国标准化研究院、山东省标准化研究院。

本文件主要起草人：姜琳、陈磊、邓波、张竹青、任华卫、朱一铭、曹庆新、李倩、杨君敏、赵蓬波、赵玉明、云振宇、王燕、王爽、杨洋江、段立颖、刘彦、陈柱国、王彦力、李昌一、张瑶、于江宏、杨秀梅、袁清泉、王镛漫、张晓永、林晓燕、杨豪伟、张树成、李晓杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2003 年首次发布为 GB 19048—2003；
- 2008 年第一次修订为 GB/T 19048—2008；
- 本次为第二次修订。

地理标志产品质量要求 龙口粉丝

1 范围

本文件界定了地理标志产品龙口粉丝的术语,规定了产地范围、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求,描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品龙口粉丝的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品龙口粉丝的保护和管理。

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 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龙口粉丝 Longkou vermicelli

在第4章规定的地理标志产品产地范围内,以绿豆、豌豆为原料,利用当地水资源、地理环境、气候和微生物体系,采用传统的酸浆发酵工艺提取淀粉加工而成的,或以当地采用传统酸浆发酵工艺生产的绿豆淀粉、豌豆淀粉为原料加工而成的粉丝。

4 产地范围

龙口粉丝地理标志产品产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围,即山东省烟台市境内的龙口市、招远市、蓬莱区、莱阳市、莱州市现辖行政区域,应符合附录A的规定。

5 产地环境

龙口粉丝地理标志产品产地范围属典型的暖温带大陆性季风区,半湿润,气候四季分明。年平均风