

# 《方便米饭质量通则》国家标准编制说明

## （征求意见稿）

### 一、工作简况

#### 1、任务来源

本项目是根据《国家标准化管理委员会关于下达 2025 年第八批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2025〕47 号），计划编号为 20254912-T-469，项目名称“方便米饭质量通则”，标准性质为修订，由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口，起草单位为中轻食品工业管理中心、中国食品发酵工业研究院有限公司、食品行业生产力促进中心等，计划完成时间 2027 年 1 月。

#### 2、修订背景

近年来，随着我国国民经济不断发展，人民生活水平日渐提高，生活节奏不断加快，从城市到农村，传统主食的生产已逐步由传统家庭自制向社会化供应转变。方便米饭等产品得到了市场的广泛认可，产业快速发展。

工业和信息化部、国家发展改革委、商务部联合印发《轻工业稳增长工作方案（2023—2024 年）》提出“实施推动食品工业预制化发展行动方案，顺应方便快捷、营养健康食品消费需求，大力发展方便食品、自热食品、米面制品、预加工菜肴等产品形态”。

中共中央、国务院印发的《国家标准化发展纲要》提出要“完善扩大内需方面的标准，不断提升消费品标准和质量水平，全面促进消费”。国家标准化管理委员会等十部委印发《“十四五”推动高质量发展的国家标准体系建设规划》提出要“加快构建以基础通用、产品质量分级检测方法、食品加工质量控制管理和追溯规范、中国特色风味食品 and 传统食品产品质量标准为主体的食品质量标准体系，加大研制弘扬中华传统美食文化、引领产业发展的食品质量标准力度，更好满足食品产业高质量发展需要和人民群众对美好生活的向往”。

方便米饭作为一种弘扬中华传统美食文化，能更好满足食品产业高质量发展需要和人民群众对美好生活的向往的消费品，行业发展潜力巨大，是我国食品工业高质量发展的重要支撑。《国务院办公厅关于印发消费品标准和质量提升规划（2016-2020 年）的通知》中也明确要求要加大对方便食品、速冻食品、焙烤食

品和现代生物发酵食品等新产品标准的研制力度。

近年来,随着人们对方便米饭产品消费需求的提升,方便米饭行业快速发展,产品产量和产值逐年提升,其相应的产品类别也日益丰富,目前《方便米饭》(GB/T 31323-2014)标准已经不能适应方便米饭行业的快速发展,亟需修订。本标准的研究修订对完善我国方便食品标准体系,规范我国方便食品市场具有积极意义。标准的修订,将在完善干燥类方便米饭标准的同时填补我国非干燥类等方便米饭新产品质量评价标准的空白,利于规范本行业的健康发展,利于促进产品质量的进一步提高和科技进步。

### 3、主要工作过程

#### (1) 起草(草案、论证)阶段

2025年9月,计划下达后,根据工作安排,标委会秘书处于2025年4月发起筹建起草组的通知,征集标准起草单位。牵头单位开始积极筹备标准修订的前期工作,确定总体工作方案。标准起草小组广泛进行课题调研,查阅、收集并整理了方便米饭相关的国内外资料,对国际上有关方便米饭的标准、法律、法规、文献和专利等进行了检索和分析。

2025年10~12月,标准起草小组开展市场产品调研工作。2025年11~12月,标准起草小组与其他起草单位沟通标准修订思路。

2025年12月30日,全国食品工业化标准委员会通过线上会议形式组织召开了《方便米饭质量通则》国家标准修订工作启动会议,出席此次会议的来自中轻食品工业管理中心、中国食品发酵工业研究院有限公司、食品行业生产力促进中心、国家粮食和物资储备局科学研究院、四川轻化工大学、福建紫山食品科技有限公司、河南小锅范食品有限公司、益海嘉里金龙鱼食品集团股份有限公司、江苏大学等单位的包括行业专家、企业代表、起草组成员、科研院校等共计十五人。会议主要就《方便米饭罐头质量通则》国家标准的前期预研工作、国内外标准比对、修订思路、工作方案进行了探讨,最终形成一致意见。

启动会后,2025年12月~2026年1月,标准起草小组组织方便米饭产品企业调研。2025年12月~2026年1月,标准起草小组对行业企业的原料品种质量要求、产品分类、感官要求、理化要求等方面的调研数据进行梳理分析,并对比研究了国内外方便米饭相关标准。2026年2月6日,标准起草小组整理标准草案,与主要起草单位召开讨论会议,探讨标准核心技术要素。之后又在起草组内

再次征求意见和建议。

2026年3月标准起草小组根据研讨会讨论修改完善了标准草案，与标准起草小组专家沟通，经一致同意后，形成完善的征求意见稿。

## **(2) 征求意见阶段**

暂略。

## **(3) 公平竞争审查工作情况的说明**

暂略。

## **(3) 审查阶段**

暂略。

## **(4) 报批阶段**

暂略。

## **4、起草单位和起草人分工**

本标准由中轻食品工业管理中心、中国食品发酵工业研究院有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、福建同发食品集团有限公司、三全食品股份有限公司、福建紫山食品科技有限公司、北京古船米业有限公司、北京金田麦国际食品有限公司、石家庄市惠康食品有限公司、十月稻田集团股份有限公司、福建立兴食品股份有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、江苏大学、丰厨（廊坊）食品科技有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、中饭（漳州）食品有限公司、上海清美绿色食品（集团）有限公司、河南小锅饭食品有限公司、大厂回族自治县美宝龙包装科技有限公司、四川味欣生物科技股份有限公司、紫燕食品集团股份有限公司、福建美一食品有限公司、食品行业生产力促进中心、广西大学、辽宁大学、渤海大学、四川轻化工大学、西南大学、中国农业科学院农产品加工研究所、广西科技大学、光明农业发展（集团）有限公司、江南大学共同负责起草。

主要成员：高鹏、周晨光、屠振华、黄娟、唐瑾、张照勇、吴锦清、谢文军、周发章、李永新、陈寿民、林乔艺、刘明、邹小波、蓝宁、张春、陈俊兴、沈沪铭、邓飞、于滨、苑鹏、柳嘉、余招、戈吴超、陈云海、陈来荫、刘小玲、宁崇、刘贺、赵志峰、张宾佳、张春晖、朱旭文、陈燕葛、杨立帆、马伟、孟瑶、郑剑楠、雷恒森、谭丽平、仇利娟、王勇、黄晓玮、包华峰、夏凯、黄治国、程昊、赵媛。

所做的工作：高鹏、周晨光、屠振华、黄娟、唐瑾、张照勇、吴锦清、谢文军总负责，确定总体思路、标准框架、重点内容。周发章、李永新、陈寿民、林乔艺、刘明、邹小波、蓝宁、张春、陈俊兴、沈沪铭、邓飞、于滨、苑鹏、柳嘉、余招、戈吴超、陈云海、陈来荫、刘小玲、宁崇等人负责资料收集、调查研究、撰写及修改部分章节的内容。刘贺、赵志峰、张宾佳、张春晖、朱旭文、陈燕葛、杨立帆、马伟、孟瑶、郑剑楠、雷恒森等人负责标准的实用性、指导性、可靠性研究论证。谭丽平、仇利娟、王勇、黄晓玮、包华峰、夏凯、黄治国、程昊、赵媛等人对标准撰写提供指导及建议。

## **二、标准编制原则、主要内容及其确定依据**

### **1、标准编制原则**

#### **(1) 科学性原则**

以科学技术为依据，结合我国方便米饭实际生产情况，经过科学研究而制定，严格按照 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。

#### **(2) 可操作性原则**

本标准在起草过程中，标准起草工作小组召集了国内具有一定代表性的生产和应用企业，以及相关的检测机构，充分听取他们对编制该标准的建议，收集了企业的样品及检测方法，并对产品进行检测、分析，使标准的条款内容更具有可操作性。

#### **(3) 先进性原则**

标准起草工作小组积极了解国内外规模较大的方便米饭企业的产品质量、检测方法，保持标准的先进性；同时本标准结合国内不同生产企业产品的特点、生产工艺、质量和检验水平等实际情况，使标准指标更加具有适用性。

### **2、标准主要内容**

#### **(1) 标准名称**

标准名称于计划下达时保持一致，为《方便米饭质量通则》。

#### **(2) 标准适用范围**

本文件规定了方便米饭的原辅材料、感官要求、理化指标等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标签、包装、标志、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于方便米饭的生产、检验和销售。

### (3) 术语和定义

重新定义了方便米饭，增加了脱水方便米饭、非脱水方便米饭、方便稻米饭、方便复合米饭、方便调味米饭、方便组合米饭、重组方便米饭、 $\alpha$ 化方便米饭、方便调料包的定义。

### (4) 产品分类

根据目前生产企业的实际情况，给出了便于技术规定的产品分类。①按原料和产品风味不同分为，方便稻米饭、方便复合米饭、方便调味米饭。②按加工工艺和贮存条件不同分为脱水方便米饭和非脱水方便米饭。其中脱水方便米饭，又分为 $\alpha$ 化方便米饭、重组方便米饭、冻干方便米饭。非脱水方便米饭又分为常温方便米饭、冷冻方便米饭、冷藏方便米饭。

### (5) 要求

要求分为原辅料要求、感官要求、理化指标、净含量。

## 3、标准内容调整依据说明

(1) 修改了标准“1 范围”。

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》的规定和本文件中章节调整，对范围进行了相应的修改，具体见下表。

表 1 拟修订标准与原标准适用范围的比对

项目	GB/T 31323—2014 方便米饭	拟修订
范围	<p>本标准规定了方便米饭的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。</p> <p>本标准适用于大米经<math>\alpha</math>化处理、热风(或冷冻)干燥脱水而制成的方便米饭。</p>	<p>本文件规定了方便米饭的原辅材料、感官要求、理化指标等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标签、包装、标志、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类。</p> <p>本文件适用于方便米饭的生产、检验和销售。</p>

(2) 修改了标准“2 规范性引用文件”

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（如引导语的修改）和本文件中规范性引用文件的调整，如随着市场的发展，产品品种的增加，产品指标在增加，对应的检验方法也相应增加，或如 GB/T 191 修订后标准名称发生变化，进行相应修改调整，具体见下表。

表 2 拟修订标准与原标准规范性引用文件的比对

项目	GB/T 31323—2014 方便米饭	拟修订
规范性引用文件	<p>下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。</p> <p>GB/T 191 包装储运图示标志            GB/T 601 化学试剂标准 滴定溶液的制备            GB 1354 大米            GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定            GB/T 5496 粮食、油料检验黄粒米及裂纹粒检验法            GB/T 5503 粮油检验碎米检验法            GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱            GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法            GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则            GB/T 15682 粮油检验稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法</p>	<p>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。</p> <p>GB/T 191 包装储运图形符号标志            GB/T 601 化学试剂标准 滴定溶液的制备            GB/T 1354 大米            GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定            GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定            GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定            GB/T 5494 油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验            GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法            GB/T 5510 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定            GB 5749 生活饮用水卫生标准            GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法            GB/T 18810 糙米            GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存            QB/T 5473—2020 超高压方便米饭            JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则</p>

(3) 修改了“3 术语和定义”

原标准的方便米饭术语的定义仅包括脱水方便米饭中 $\alpha$ 化方便米饭的定义，近年来，随着人们对方便米饭产品消费需求的提升，方便米饭行业快速发展，产品产量和产值逐年提升，其相应的产品类别也日益丰富，干燥类方便米饭和非干燥类等方便米饭新产品均在市场上存在。因此，本次标准标准修订中对方便米饭术语的定义进行了修改完善，包含了目前市场上各种方便米饭产品。

同时，为了更好的增加标准的适用性，本标准给出了脱水方便米饭、非脱水方便米饭、方便稻米饭、方便复合米饭、方便调味米饭、方便组合米饭、重组方

便米饭、 $\alpha$ 化方便米饭、方便调料包的定义。

表 3 拟修订标准与原标准术语和定义的对比

项目	GB/T 31323—2014 方便米饭	拟修订
术语和定义	<p>3.1 <b>方便米饭 instant rice</b> 以大米为原料,通过<math>\alpha</math>化处理,经热风(或冷冻)干燥脱水制成。加水浸泡后即可食用,具有食用、携带、贮存方便的特点。</p>	<p>3.1 <b>方便米饭 instant rice</b> 以大米和/或糙米等稻米为主要原料,添加或不添加其他可食用原辅料和其他配料,经调味或不调味、着色或不着色、熟制或不熟制、速冻或不速冻、脱水或不脱水、杀菌或不杀菌等工艺制成的,添加或不添加方便调料包即食或预制米制食品。</p>
	<p>3.2 <b><math>\alpha</math>化 alpha-subject</b> 经加热处理,使大米内部淀粉转化成<math>\alpha</math>-1型淀粉的过程。</p>	<p>3.2 <b>脱水方便米饭 dehydrated instant rice</b> 经脱水工艺制成的方便米饭(3.1)。</p>
	<p>3.3 <b><math>\alpha</math>化米 alpha-subject rice</b> 大米<math>\alpha</math>化处理后,进行分散、脱水处理,使其中的淀粉能稳定地保持<math>\alpha</math>化状态。</p>	<p>3.3 <b>非脱水方便米饭 non-dehydrated instant rice</b> 未经脱水工艺制成的方便米饭(3.1)。</p>
	<p>3.4 <b><math>\alpha</math>化度 alpha-subject degree</b> 米饭中淀粉<math>\alpha</math>化的程度。</p>	<p>3.4 <b>方便稻米饭 instant white rice</b> 仅以大米和/或糙米等稻米、水为原料,进行或不进行pH值调整工艺,经加工制成的方便米饭(3.1)。根据原料不同又可称为“方便白米饭”“方便糙米饭”等。仅以大米和水为原料加工制成的方便稻米饭,可命名为“方便白米饭”。仅以糙米和水为原料加工制成的方便稻米饭,可命名为“方便糙米饭”。</p>
	<p>3.5 <b>黑头米粒 black kernel</b> 黄粒米经<math>\alpha</math>化加工后胚乳呈黑色的米粒。</p>	<p>3.5 <b>方便复合米饭 instant compound rice</b> 以大米和/或糙米等稻米为主要原料,添加全谷物、杂粮、豆类等其他原料一种或多种,进行或不进行pH调整工艺,经加工制成的方便米饭(3.1)。</p>
	<p>3.6 <b>小碎米 bittercress</b> <math>\alpha</math>化米中通过直径2.0mm圆孔筛,留存在直径1.0mm圆孔筛上的米粒。</p>	<p>添加一定比例的杂粮原料,可命名为“方便杂粮米饭”。</p> <p>3.6 <b>方便调味米饭 instant seasoned rice</b> 以大米和/或糙米、水为原料,添加或不添加全谷物、杂粮、豆类等其他原料一种或多种,添加其他可食用原辅料(含配料自带的调味料)调味,再经加工制成的方便米饭(3.1)。</p>
	<p>3.7 <b>复水性 water-borne</b> <math>\alpha</math>化米复水还原成米饭,外观结构、适口性、滋味和气味等感官要求恢复到原来状态的特性。</p>	<p>3.7 <b>方便组合米饭 instant combination rice</b> 以方便稻米饭或方便复合米饭为主要原料,添加方便调料,经组合包装而成的方便米饭(3.1)。</p>
		<p>3.8 <b>重组方便米饭 reconstituted instant rice</b></p>

		<p>以大米和/或糙米为主要原料, 添加或不添加其他可食用原辅料和其他配料, 经磨粉或不磨粉、混合搅拌、制粒成型(含熟制)、干燥等工艺加工制成的方便米饭(3.1)。</p> <p>3.9 <b>α化方便米饭 gelatinized instant rice</b> 以大米为主要原料, 经过α化处理, 经热风(或冷冻)干燥脱水制成的脱水方便米饭(3.2)。</p> <p>3.10 <b>α化 gelatinization</b> 经过加热处理, 使大米内部淀粉转化为α-1型淀粉的过程。</p> <p>3.11 <b>α化度 degree of gelatinization</b> 米饭中淀粉α化的程度。</p> <p>3.12 <b>不完善粒 defective kernel</b> 包括经α化加工后胚乳呈黑色的α化米等尚有食用价值的α化米。</p> <p>3.13 <b>小碎米 broken rice</b> α化米中通过直径2.0 mm圆孔筛, 留存在直径1.0 mm圆孔筛上的α化米。</p> <p>3.14 <b>复水性 rehydration capacity</b> 脱水方便米饭复水还原成米饭, 外观结构、适口性、滋味和气味等感官要求恢复到原来状态的特性。</p> <p>3.15 <b>方便调料包 flavoring of instant rice</b> 方便稻米饭或方便复合米饭以外用于调味和提供营养的单独包装的可食用物料。 <b>示例:</b> 调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品。</p>
--	--	--

(4) 增加了“4 分类”

原标准方便米饭仅包括脱水方便米饭中α化方便米饭, 因此没有给出分类。本次标准标准修订中对方便米饭适用范围进行了修改完善, 包含了目前市场上各种方便米饭产品, 因此, 需要给出便于技术规定的产品分类, 增加标准的适用性, 并在后面标签做出对应要求, 即鼓励产品多样性方向, 又保障了消费者知情权。

根据目前生产企业的实际情况, 给出了便于技术规定的产品分类。①按原料和产品风味不同分为, 方便稻米饭、方便复合米饭、方便调味米饭。②按加工工艺和贮存条件不同分为脱水方便米饭和非脱水方便米饭。其中脱水方便米饭, 又分为α化方便米饭、重组方便米饭、冻干方便米饭。非脱水方便米饭又分为常温

方便米饭、冷冻方便米饭、冷藏方便米饭。

表 4 拟修订标准与原标准分类的比对

项目	GB/T 31323—2014 方便米饭	拟修订
分类	/	<p>4.1 按原料和产品风味不同分为：</p> <p>——方便稻米饭；</p> <p>——方便复合米饭；</p> <p>——方便调味米饭。</p> <p>4.2 按加工工艺和贮存条件不同分为：</p> <p>——脱水方便米饭：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• α 化方便米饭；</li> <li>• 重组方便米饭；</li> <li>• 冻干方便米饭。</li> </ul> <p>——非脱水方便米饭：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 常温方便米饭；</li> </ul> <p>注： 常温方便米饭包括超高压方便米饭、商业无菌方便米饭和其他常温方便米饭。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 冷冻方便米饭；</li> <li>• 冷藏方便米饭。</li> </ul>

(5) 修改了“5.1 原辅料要求”

原标准中原辅料要求只是对大米这个主要原来进行了要求，本标准修订了增加了糙米、水和其他原辅料的相关要求。同时，增加了 5.1.5 投料要求：

——增加了 5.1.5.1 方便米饭生产中，接配方计，生产过程中原辅料中除水外，大米和糙米用量和不应小于其他任何一种原料。主要考虑到本标准为方便米饭，需要对主要原料中除水外，大米和糙米等稻米的用量下限值进行要求，保障稻米为主要原料。

——增加了 5.1.5.2 方便杂粮米饭生产中，接配方计，生产过程中原辅料中除水外，杂粮用量不应小于 10%。主要考虑到本标准规定了方便杂粮米饭中设立杂粮用量下限值进行要求，保障名称真实属性。

(6) 修改了“5.2 感官要求”

原标准方便米饭仅包括脱水方便米饭中 α 化方便米饭，因此感官要求也只是对产品进行要求，本标准修订中为增加标准适用性感官要求部分分别方便稻米饭、方便复合米饭和方便调味米饭的感官要求进行了要求，主要在颜色突出大米或者

糙米色，滋味与气味突出具有大米香味。同时，对脱水和非脱水也分别进行了要求。

表 6 拟修订标准与原标准感官要求的比对

项目	GB/T 31323—2014方便米饭	拟修订					
		方便稻米饭		方便复合米饭		方便调味米饭	
		脱水	非脱水	脱水	非脱水	脱水	非脱水
5.2 感官要求	色泽	复水前半透明，乳白色，呈不规则形状，无霉变。复水后米饭颜色洁白，有光泽，饭粒完整性好					
	滋味、气味	具有米香味		具有该产品的滋味和气味			
	组织形态	复水前呈颗粒状，复水后口感柔韧有弹性，不粘牙，无硬芯	米饭粒形完整，加热后适口性良好，软硬适度	复水前呈颗粒状，复水后口感柔韧有弹性，不粘牙，无硬芯	具有该产品的组合状态与拌和状态，混合均匀，加热后软硬适度	复水前呈颗粒状，复水后口感柔韧有弹性，不粘牙，无硬芯	具有该产品的组合状态与拌和状态，软硬适度
	杂质	无正常视力可见外来杂质					

(7) 修改了“5.3 理化要求”

本标准按分类，给出了不同类产品的理化要求，增加标准的适用性。

——保持 $\alpha$ 化方便米饭理化指标不变。对于 $\alpha$ 化方便米饭的理化指标，本标准保持指标和指标值要求和 GB/T 31323—2014 方便米饭一致，其中黑头米粒指标改用目前粮油检测中更常用指标不完善粒指标，指标要求也和大米等国标中保持一致，设为 3%。

——增加重组方便米饭理化指标。对于重组方便米饭设立了水分和 90℃ 水复水时间两个指标，并按采集样品值进行了要求。

——增加冻干方便米饭理化指标。对于冻干方便米饭设立了水分和 90℃ 水复水时间两个指标，并按采集样品值进行了要求，同时，水分含量指标与现有行业标准保持一致。

——增加非脱水方便米饭理化指标。对所有的非脱水方便米饭米饭设立了水分含量指标，同时还对超高压方便米饭最低粘度差值比应符合 QB/T 5473 的相关

要求，脂肪含量不小于 5g/100g 的方便调味米饭过氧化值设立了过氧化值指标，添加了全谷物和杂粮的方便米饭设立了脂肪酸值指标，并按采集样品值进行了要求。

——增加方便组合米饭中方便调理化指标。对于方便组合米饭中方便调料设立了过氧化值和酸价两个指标，并按采集样品值进行了要求。

表 7 拟修订标准与原标准理化指标的比对

项目		GB/T 31323—2014方便米饭	拟修订	适合对象
水分, w/%	≤	10.0	10.0	α 化方便米饭
α 化度, %	≥	90.0	90.0	α 化方便米饭
复水性	90°C水复水时间, min	≤	15.0	α 化方便米饭
	20°C水复水时间 <sup>a</sup> , min	≤	50.0	α 化方便米饭
不完善粒/%	≤	2.0 (黑头米粒)	3.0	α 化方便米饭
小碎米/%	≤	2.0	2.0	α 化方便米饭
水分, w/%	≤	/	15.0	重组方便米饭
90°C水复水时间, min	≤	/	15.0	重组方便米饭
水分, w/%	≤	/	7.0	冻干方便米饭
90°C水复水时间, min	≤	/	15.0	冻干方便米饭
水分, w/%	≤	/	75.0	非脱水方便米饭
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g)	≤	/	0.25	非脱水方便米饭
脂肪酸值 (以干基KOH计)/(mg/100g)	≤	/	120	非脱水方便米饭
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g)	≤	/	0.25	方便调料包
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/100g)	≤	/	5.0	方便调料包

——增加了净含量的要求。应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### (8) 修改了“6 试验方法”

——修改了感官检验。将原标准分 3 部分描述的感官检验进行合并，随机抽取适量样品置于白色容器中，在自然光、无异味处，目测其色泽，嗅其气味，观察组织状态和杂质，并品尝滋味（脱水米饭应按标签标注的加水量加入 20 °C 或 90 °C 水，盖紧，静置 15 min 后，观察组织形态并嗅气味、尝滋味）。

——修改了水分试验方法。明确按 GB 5009.3 中第一法描述的方法测定。

——增加了相应的试验方法。增加了过氧化值、脂肪酸值、最低粘度差值比、酸价、净含量的试验方法。

表 8 拟修订标准与原标准试验方法的比对

项目	GB/T 31323—2014 方便米饭	拟修订
----	----------------------	-----

<p>试验方法</p>	<p>5.1 感官</p> <p>5.1.1 复水前的色泽和形态 分取20g~50g试样,放在手掌中均匀地摊平,在散射光线下仔细观察试样的整体颜色、光泽和结构,观察是否有外来杂质。</p> <p>5.1.2 复水前的气味 分取20g~50g试样,放在手掌中用哈气或摩擦的方法,提高试样的温度后,立即嗅其气味。</p> <p>5.1.3 复水后的感官 按附录A规定的方法进行复水性试验,复水后的试样按GB/T15682规定的方法进行感官检验。</p> <p>5.2 理化检验</p> <p>5.2.1 水分 按GB/T5009.3规定的方法执行。</p> <p>5.2.2 复水性 按附录A规定的方法执行。</p> <p>5.2.3 <math>\alpha</math>化度 按附录B规定的方法执行。</p> <p>5.2.4 黑头米粒 按GB/T5496中规定的方法检验黑头米粒。</p> <p>5.2.5 小碎米 按GB/T5503规定的方法执行。</p>	<p>6.1 感官检验 随机抽取适量样品置于白色容器中,在自然光、无异味处,目测其色泽,嗅其气味,观察组织状态和杂质,并品尝滋味(脱水米饭应按标签标注的加水量加入20℃或90℃水,盖紧,静置15 min后,观察组织形态并嗅气味、尝滋味)。</p> <p>6.2 理化指标</p> <p>6.2.1 水分 按GB 5009.3中第一法描述的方法测定。</p> <p>6.2.2 复水性 按附录A描述的方法测定。</p> <p>6.2.3 <math>\alpha</math>化度 按附录B描述的方法测定。</p> <p>6.2.4 不完善粒 按GB/T 5494描述的方法测定</p> <p>6.2.5 小碎米 按GB/T 5503描述的方法测定</p> <p>6.2.6 过氧化值 按GB 5009.227中描述的方法测定。</p> <p>6.2.7 脂肪酸值 按GB/T 5510中描述的方法测定。</p> <p>6.2.8 最低粘度差值比 按QB/T 5473—2020附录A描述的方法测定。</p> <p>6.2.9 酸价 按GB 5009.229描述的方法测定。</p> <p>6.3 净含量 按JJF 1070规定的方法测定。</p>
-------------	--	---

(9) 修改了“7 试验方法”

——修改了组批与抽样。组批由原标准的“同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次”改为“同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次”。抽样也由原标准表 3 改为从批中随机抽取样品,每批抽样量应满足检验和留样要求。

——修改了出厂检测。出厂检测指标由于要求不同,进行了相应修改,同时对不同类进行了修改,增加了标准适用性。

——修改了型式检测。对有下列情况之一时,亦应进行型式检验的具体列项,按新法律法规要求进行了修改。

——修改了判定规则。由于本标准的质量通则标准不涉及食品安全,因此对

产品判定规则重新进行了规定。

(10) 修改了“8 标签、标志、包装、运输和贮存”。

根据质量的需要，对标签、包装、运输和贮存进行了完善。

表 9 拟修订标准与原标准标签、标志、包装、运输和贮存的比对

项目	GB/T 31323—2014 方便米饭	拟修订
标签、标志、包装、运输和贮存	<p>7.1 标签、标志</p> <p>7.1.1 标签应符合GB7718的规定。</p> <p>7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。</p> <p>7.2 包装 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相应的食品安全标准。包装应无破损，封口紧密。运输包装如使用瓦楞纸箱，应符合GB/T6543规定要求。</p> <p>7.3 运输 运输工具应干燥、清洁、无异味、无污染，运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。</p> <p>7.4 贮存 产品应贮存于清洁、通风、干燥、凉爽、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味的物品一同存放。</p>	<p>8.1 标签和标志</p> <p>8.1.1 预包装产品的标签应符合国家相关规定。</p> <p>8.1.2 包装储运图形符号标志应符合GB/T 191的规定。</p> <p>8.1.3 应按4.2标明产品类别。</p> <p>8.1.4 可在标签中标注产品特征性指标值或特征性属性，如标示血糖生成指数（Glycemic Index, GI）值或低GI方便米饭。</p> <p>8.2 包装 包装材料和容器应符合国家相关的安全标准和有关规定。</p> <p>8.3 运输 不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，需冷链运输的产品，应符合GB/T 24616的相关要求。</p> <p>8.4 贮存 贮存仓库保持干燥，产品堆放应有垫板，离地面不小于15 cm，离墙不小于10 cm。不应与有毒、有害、有异味的物品混存。对于有贮存温度要求的产品，应根据产品要求进行贮存。</p>

### 三、试验验证的分析、预期经济、社会和生态效益

#### 1、试验验证的分析

对方便米饭生产企业进行调研，收集企业生产、销售、质量检验相关数据；通过线上购物平台以及线下商超对方便米饭生产企业的方便米饭样品进行收集，产品的检测结果见下表。

表 10 重组方便米饭样品检测数据

样品编号	感官	水分, w/%	复水时间, min (90℃水复水时间)
1	符合要求	13.3	10
2	符合要求	12.7	10
3	符合要求	13.2	10
4	符合要求	12.9	10

5	符合要求	13.1	10
6	符合要求	13.2	10
7	符合要求	12.8	10
8	符合要求	13.0	10
9	符合要求	13.3	10
10	符合要求	13.1	10
11	符合要求	13.3	10
12	符合要求	13.2	10
13	符合要求	13.0	10
14	符合要求	12.8	10
15	符合要求	13.2	10
16	符合要求	13.1	10
17	符合要求	12.8	10
18	符合要求	13.4	10
19	符合要求	13.1	10
20	符合要求	12.9	10
21	符合要求	13.0	15

表 11 非脱水方便米饭样品检测数据

样品编号	感官	水分, w/%	过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	脂肪酸值 (以干基 KOH 计) (mg/100g)
1	符合要求	66.1	该项油脂提取量不满足检验需求无法出具数据	5.11
2	符合要求	62.8	该项油脂提取量不满足检验需求无法出具数据	4.55
3	符合要求	60.1		
4	符合要求	67.0		
5	符合要求	68.8		
6	符合要求	68.6		
7	符合要求	58.7		
8	符合要求	59.7		
9	符合要求	74.6		
10	符合要求	67.2		
11	符合要求	64.1		
12	符合要求	62.9		
13	符合要求	63.0		
14	符合要求	65.1		
15	符合要求	67.2		
16	符合要求	63.8		
17	符合要求	66.7		
18	符合要求	64.2		
19	符合要求	64.5		
20	符合要求	64.5		

21	符合要求	64.4		
22	符合要求	65.4		
23	符合要求	62.8		
24	符合要求	61.0		
25	符合要求	65.4		
26	符合要求	63.1		
27	符合要求	59.9		
28	符合要求	64.4		
29	符合要求	65.6		
30	符合要求	63.2		
31	符合要求	64.6		
32	符合要求	62.6		
33	符合要求	61.8		
34	符合要求	63.3		
35	符合要求	64.1		
36	符合要求	62.8		
37	符合要求	62.3		
38	符合要求	61.0		
39	符合要求	64.0		
40	符合要求	62.9		
41	符合要求	65.7		
42	符合要求	67.7		
43	符合要求	68.0		
44	符合要求	62.3		
45	符合要求	69.5		
46	符合要求	66.3		
47	符合要求	67.7		
48	符合要求	65.7		
49	符合要求	61.6		
50	符合要求	64.0		
51	符合要求	59.9		
52	符合要求	66.3		
53	符合要求	65.9		
54	符合要求	68.7		
55	符合要求	64.2		
56	符合要求	65.2		
57	符合要求	63.9		
58	符合要求	61.5		
59	符合要求	68.3		
60	符合要求	66.6		
61	符合要求	64.0		
62	符合要求	63.8		
63	符合要求	66.5		
64	符合要求	64.7		
65	符合要求	62.7		
66	符合要求	67.6		
67	符合要求	66.0		

68	符合要求	62.7		
69	符合要求	64.8		
70	符合要求	68.5		
71	符合要求	66.4		
72	符合要求	62.4		
73	符合要求	60.1		
74	符合要求	60.3		
75	符合要求	59.3		
76	符合要求	61.0		
77	符合要求	63.9		
78	符合要求	59.4		
79	符合要求	60.1		
80	符合要求	57.0		
81	符合要求	67.9		
82	符合要求	67.0		
83	符合要求	62.2		
84	符合要求	62.0		
85	符合要求	60.2		
86	符合要求	60.3		
87	符合要求	59.0		

表 12 方便调料样品检测数据

样品编号	过氧化值 (以脂肪计)(g/100g)	酸价(以脂肪计)(KOH)(mg/100g)
1	0.011	1.11
2	0.017	0.86
3	0.018	1.2
4	0.033	/
5	0.015	/
6	0.006	/
7	0.019	/
8	0.016	/
9	0.017	/

## 2、预期的经济效益和社会效益

本标准的修订，使方便米饭的质量控制和质量监督有标准可依，有利于企业与管理部门在产品质量管理方面的协调统一。本标准的实施，必将使我国方便米饭产品质量有大的提高，规范产品加工、包装销售等环节，实现我国方便米饭生产的可持续发展。本标准的修订，为规范和指导方便米饭食品的生产加工、流通和管理工作提供了可靠的技术保证，为我国方便米饭走向国门，占领国外市场提供可靠的技术保障。结合现有生产工艺对标准进行修订，提升标准的可执行性，修改完善了与食品安全标准冲突的内容，减少不必要的纠纷。修改方便米饭适用

范围、分类、定义和部分指标是为方便米饭行业高质量发展提供重要标准保障。该标准的修订和实施，将产生较好的经济效益、社会效益和环境效益。

#### **四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况**

本标准没有采用国际标准。

本标准修订过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准修订过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国内领先水平。

#### **五、未采用国际标准的原因**

我国方便米饭行业发展迅速，目前从产量和技术能力已居世界前列，且目前尚未有方便米饭的国际标准，综上，本标准未采用国际标准。

#### **六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系**

与现行法律、法规和强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等协调一致。

#### **七、重大分歧意见的处理经过和依据**

无重大分歧意见。

#### **八、涉及专利的有关说明**

本标准不涉及专利问题。

#### **九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议**

本标准可作为推荐性国家标准，本标准代替 GB/T 31323—2014 方便米饭，建议自发布之日起 12 个月实施。本标准自实施之日起，GB/T 31323—2014 自行废止。

#### **十、其他应予说明的事项**

无。

