

ICS 67.060

B22

团体标准

T/YFEA 0004-2021

云南好粮油 紫米

The Grain & Oil Products of Yunnan - Purple Rice

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

云南省粮食经济学会 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

3.1 紫米..... 1

4 分类..... 1

4.1 粒型.....1

4.2 品种.....2

5 质量与安全要求.....2

5.1 质量要求.....2

5.2 食品安全指标.....2

5.3 生产过程质量控制.....3

5.4 追溯信息.....3

6 检验方法.....3

6.1 扦样、分样.....3

6.2 色泽、气味.....3

6.3 杂质、不完善粒.....3

6.4 水分.....3

6.5 碎米.....3

6.6 膳食纤维.....3

6.7 花青素.....3

6.8 安全指数.....3

7 检验规则.....4

7.1 检验的一般规则.....4

7.2 产品组批.....4

7.3 判定规则.....4

8 标签标识.....4

8.1 特殊要求.....4

8.2 非预包装紫米.....4

8.3 二维码.....4

9 包装、储存和运输.....4

9.1 包装.....4

9.2 储存.....4

9.3 运输.....5

表 1 紫米的感官要求.....2

表 2 紫米质量要求.....2

表 3 安全指数要求.....2

表 4 追溯信息.....3

前 言

本文件按照GB/T 1.1《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。

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这些专利的责任。

本文件由云南省粮油科学研究院提出。

本文件由云南省粮食经济学会归口。

本文件起草单位：云南省粮油科学研究院

本文件主要起草人：

云南好粮油 紫米

1 范围

本文件规定了云南好粮油 紫米的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输要求。

本文件适用于云南省区域内生产的食用商品紫米。

2 规范性引用文件

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，仅所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。

GB/T 1354 大米

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.88 膳食纤维含量测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5503 粮食、油料检验碎米检验法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 17109 粮食销售包装

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 3247 中国好粮油 大米

DB53/T 784 地理标志产品 墨江紫米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

紫米 purple rice

以云南境内生产的特色稻谷为原料，经脱壳、碾磨制成的紫米。

4 分类

4.1 粒型

按照稻谷粒型，紫米分为紫籼米、紫粳米。

4.2 品种

按照稻谷品种，紫米分为紫籼米、紫粳米、紫籼糯米、紫粳糯米。

5 质量与安全要求

5.1 质量要求

5.1.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 紫米的感官要求

项目	要求
色泽	粗碾米呈紫白色
气味、滋味	具有紫米固有的自然清香气味，煮熟后米粒晶莹、透亮，入口香甜细腻，口感好
外观	米粒呈细长或椭圆形，颗粒饱满均匀，米粒有米沟

5.1.2 质量要求

表2 紫米质量要求

项目		要求			
		籼米	粳米	籼糯米	粳糯米
碎米	总量%	≤			
	小碎米/%	≤			
不完善粒/%		≤			
水分含量/%		≤	≤	≤	≤
杂质最 大限量	总量%	≤			
	其中：无机杂质含量%	≤			
膳食纤维/%		≥		≥	
花青素/mg/Kg		≥		≥	

5.2 食品安全指标

5.2.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

5.2.2 安全指数（ P_N ）以 GB 2761、GB2762、GB2763 的限量为基础计算，安全指数要求见表3。

表3 安全指数要求

项目	指数
P_N 真菌毒素	≤
P_N 污染物	≤
P_N 农药残留	≤

5.3 生产过程质量控制

按LS/T 1218 相关条款执行。

5.4 追溯信息

供应方应提供可供追溯的信息，见表4。

表 4 追溯信息

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布（可填）	
	化肥和农药使用记录（可填）	
	产量/可供交易量	
	原产地证书（可填）	
收储信息	收获方式	
	干燥方式（可填）	
	储存方式	
其他信息	（可填）	

6 检验方法

6.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。

6.2 色泽、气味检测：按 GB/T 5492 执行。

6.3 杂质、不完善粒含量检测：按 GB/T 5494 执行。

6.4 水分含量测定：按 GB 5009.3 执行。

6.5 碎米测定：GB/T 5503 执行。

6.6 膳食纤维含量测定：按 GB 5009.88 执行。

6.7 花青素含量测定：按 DB53/T 784 附录 B 执行。

6.8 安全指数检测：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式（1）分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$\text{单项安全指标指数} = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \quad (1)$$

根据式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \quad (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \quad (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \quad (4)$$

式中：

$PI_{\text{均}}$ —— 平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ —— 最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

7.2 产品组批

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的稻谷为一个批次；同原料、同工艺、同设备、同班次加工的紫米为一个批次。

7.3 判定规则

符合 5.1、5.2 和 5.3 要求，且提供 5.4 追溯信息的紫米，可列为“云南好粮油”产品。

8 标签标识

8.1 特殊要求

除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，须标注产品类别、产地、收获年度、最佳使用期限及贮存条件、营养特性指标等。

8.2 非预包装紫米

非预包装紫米应在包装物上或随行文件中注明产品名称、分类、产地、收获年度、质量指标、安全指数等，并附检验报告。

8.3 二维码

产品都须标注二维码，内容包括 5.1、5.2 的所有指标和 5.4 的追溯信息。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定和要求。

9.2 储存

储存库房应避光、清洁、干燥、通风良好、防虫、防鼠。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。

9.3 运输

运输工具、车辆应清洁、卫生、干燥，运输过程中应遮盖，防雨防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装运输。运输时轻装、轻卸，防止机械损伤。
