

T/NYSH

黑龙江省工商联农业商会团体标准

T/NYSH XXXX—2023

五常朝鲜族贡米质量标准

Quality standard of Wuchang Korean Gong Mi

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

黑龙江省工商联农业商会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产地环境 2

5 要求 3

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 标签、包装、运输、贮存 5

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。

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。

本文件由黑龙江省和粮农业有限公司提出。

本文件由黑龙江省工商联农业商会归口。

本文件起草单位：黑龙江省和粮农业有限公司、五常市郁金米业有限公司、五常市民乐朝鲜族乡红扬有机种植农民专业合作社、五常市立鑫种养殖农民专业合作社、五常市佳尧米业有限公司、五常市朝乡米业有限公司、五常市阿里郎农业机械化种植农民专业合作社、五常市永顺丰水稻种植农民专业合作社、五常市绿业种养殖农民专业合作社、五常市红光种植养殖农民专业合作社。

本文件主要起草人：左晓鹏、靳久龙、于殿红、张立、张靖尧、金松哲、李云飞、王文、沈洪、于长军、权云龙。

五常朝鲜族贡米质量标准

1 范围

本文件规定了五常朝鲜族贡米的术语和定义、产地环境、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于五常朝鲜族贡米的生产、检验和销售。

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/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 3095—2012 环境空气质量标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5084 农田灌溉水质标准
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 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
GB/T 5503 粮油检验 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 17109 粮食销售包装
GB 17440 粮食加工、储运系统粉尘防爆安全规程
GB/T 17891 优质稻谷
GB/T 19266—2008 地理标志产品 五常大米
GB/T 25227 粮食加工、储运设备现场监测装置技术规范
GB/T 26433 粮油加工环境要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29890 粮油储藏技术规范
LS/T 3247 中国好粮油 大米
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）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五常朝鲜族贡米 Wuchang Korean Gong Mi

在五常稻作区内，使用五优稻、松粳系列及通过审定的其他符合五常种植条件的优质粳稻品种，采用具有五常特色的一段超早育苗及大棚早育苗等栽培技术生产的粳稻为原料，经加工而成的大米。
[来源：GB/T 19266—2008，3.1，经修改]

4 产地环境

4.1 日照

水稻生长季节（4月~9月）为 1080 h~1370 h。

4.2 气温

- 4.2.1 水稻生长季节（4月~9月）日平均气温 17℃，昼夜温差 10℃，最大温差 20℃。
- 4.2.2 无霜期 110 d~160 d。
- 4.2.3 水稻生长季节（4月~9月）大于等于 10℃的积温为 2700℃~3000℃。

4.3 降水

水稻生长季节（4月~9月）降水量为 250 mm~650 mm，平均 480 mm。

4.4 土壤

土壤类型主要为砂壤土和草甸土。土壤质量见表 1。

表 1 土壤质量

项目	指标
pH 值	6.0~7.2
有机质平均含量/%	4.24
碱解氮平均含量/(mg/kg)	108
速效磷平均含量/(mg/kg)	32
速效钾平均含量/(mg/kg)	215
全氮/%	0.12

4.5 水源

水质均符合 GB 5084 要求。

4.6 环境空气

符合 GB 3095—2012 中二级规定。

5 要求

5.1 原料稻谷

应符合 GB/T 19266—2008 中 6.1 的要求。

5.2 生产工艺要求

5.2.1 主要加工工艺

应符合 GB/T 19266—2008 中 6.2 的要求。

5.2.2 生产管理要求

5.2.2.1 生产卫生应符合 GB 14881、GB/T 26433 的相关规定。

5.2.2.2 加工过程环境、原料与制品的存放环境、运输环境在厂区设计及环境卫生等方面应满足 GB/T 26433 的要求。

5.2.2.3 粮食加工及储运系统的粉尘防爆控制应满足 GB 17440 的要求。

5.3 感官

5.3.1 应有大米固有的气味，没有异味。

5.3.2 米粒半透明或透明，色泽青白有光泽。

5.3.3 蒸煮时应有特有的米香味，饭粒表面有油光。口感绵软略粘、微甜、略有韧性，冷却后仍能保持良好口感。

5.4 质量与安全要求

5.4.1 质量要求

五常朝鲜族贡米应满足的质量要求见表 2。

表 2 质量指标

指标类别	项目		指标
基本指标	加工精度		精碾
	水分含量/%		≤15.5
	碎米/%	总量	≤8.0
		小碎米含量	≤0.2
	杂质/%	总量	≤0.10
		糠粉	≤0.02
		矿物质	≤0
	不完善粒/%		≤0.4
	黄粒米/%		≤0.1
特征指标	霉变粒/%		≤2.0
	食味品质/分		≥85
	垳白粒率/%		≤15
	胶稠度/mm		≥75
	直链淀粉（干基）/%		15~20

5.4.2 食品安全指标

- 5.4.2.1 有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。
- 5.4.2.2 安全指数 (P_N) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	≤0.7
P_N 污染物	≤0.7
P_N 农药残留	≤0.7

5.5 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

6 试验方法

6.1 感官

按 GB/T 5492 的规定执行。

6.2 质量要求

6.2.1 加工精度

按 GB/T 5502 的规定执行。

6.2.2 水分含量

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 碎米

按 GB/T 5503 的规定执行。

6.2.4 杂质、不完善粒、霉变粒

按 GB/T 5494 的规定执行。

6.2.5 黄粒米

按 GB/T 5496 的规定执行。

6.2.6 食味品质

按 GB/T 15682 的规定执行。

6.2.7 垩白粒率、胶稠度

按 GB/T 17891 的规定执行。

6.2.8 直链淀粉

按 GB/T 15683 的规定执行。

6.3 食品安全指标

安全指数按 LS/T 3247 规定的方法执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 的规定执行。

7.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 的规定执行。

7.3 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品应由检验部门逐批检验合格，方能出厂。

7.4.2 出厂检验项目按 5.3、5.4.1 的规定检验。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目包括本文件 5.3~5.5 规定的全部项目。

7.5.2 有下列情形之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

7.6 判定规则

7.6.1 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

7.6.2 其他指标判定不符合要求的，可进行复检，复检合格则判合格，仍不合格的则判不合格。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 包装五常朝鲜族贡米的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

8.1.2 外包装的贮运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.1.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状态下的质量。

8.1.4 建议标注最佳食味期限。

8.2 包装

8.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

8.2.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

8.3 运输、贮存

按 GB/T 1354 的规定执行。
