

IICS 67.060

CCS B22

团体标准

T/DYNPC001—2024

当阳大米

Dangyang rice

2024-02-20 发布

2024-02-20 实施

当阳市农产品品牌建设促进协会发布

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》的要求编制。

本标准由当阳市农产品品牌建设促进协会提出。

本标准起草单位：当阳市市场监督管理局、当阳市农业农村局、当阳市沮漳农业投资建设有限公司、当阳市公共检验检测中心、当阳市飞翔米业有限责任公司、当阳市民天米业有限责任公司、国中欣认证检测有限公司

本标准主要起草人：徐浩 杨波 刘绪红 林育敏 张玉平 邹静 李刚 尚春霞

大米

1 范围

本文件规定了当阳大米的术语和定义、分类、自然环境、技术要求、生产加工过程的卫生要求、质量追溯信息、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输等要求。

本文件适用于当阳生产符合本标准要求大米的生产、检验与销售。

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 1350 稻谷
GB 2715 食品安全国家标准粮食
GB 3095 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13122 食品安全国家标准谷物加工卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 1354 大米
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 5493 粮油检验类型及互混检验
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 15683 大米直链淀粉含量的测定
GB/T 5503 粮油检验碎米检验法
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 17891 优质稻谷
GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
LS/T 3247 中国好粮油大米

3 术语和定义

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

3.1 当阳大米

湖北省当阳市行政辖区内种植的优质稻谷加工而成,授权使用“长坂坡”品牌并符合本标准要求的大米。

4 分类

按食用品质分为一级、二级、三级。

按米粒形状分为长粒米、长粒香米，具体要求如下：

- a) 长粒米：粒长5.0 mm~6.5 mm，长宽比2.60~3.2；
- b) 长粒香米：粒长5.0 mm~6.5 mm，长宽比3.8~4.2。

5 自然环境

5.1 环境特征

当阳位于北纬30°，气候四季分明，水稻生长季节热量资源丰富，雨热同季，日照充足，属亚热带季风性湿润气候。

5.2 日照

年平均日照量1891h，年平均辐射量4405Mj/m²，6、7、8三个月辐射量占全年37%。

5.3 气温

年平均气温16.4℃；一月份气温最低，平均3.8℃；极端最低气温-15.6℃；七月份气温最高，平均28.1℃；极端最高气温40.9℃。年平均无霜期270d。

5.4 降水

年平均降水量为992.1mm，年降水量多集中于水稻生长季节。

5.5 土壤

当阳市大部分土壤具有热量高、透性好、质地轻、地势平的优点。

5.6 水资源

自然资源比较丰富，形成了漳河、巩河、东风、百里四大灌区及平原湖区的沮西、菱湖和漳东三大排区，流域面积共计3964.9km²，总流量49m³/s。境内修建了大、中、小型水库计124处，总库容4.6×10⁹m³。

5.8 环境空气

符合GB 3095中二级规定。

6 要求

6.1 原料要求

6.1.1 稻谷在当阳市行政辖区内种植，并符合GB 1350，GB 2715，GB/T 17891标准要求。

6.1.2 水稻种植按照不同水稻品种执行配套的栽培技术。

6.2 感官要求

6.2.1 色泽：米质半透明、晶莹洁白或微黄，有光泽。

6.2.2 气味：具有本区域大米固有的自然米香味，无异味。

6.2.3 蒸煮品质：蒸饭时开锅清香，饭粒完整、洁白有光泽、绵软略粘，有韧性、适口性好、凉后不硬，煮饭汤浑米筋。

6.3 质量指标

6.3.1 大米加工质量指标应符合表1的规定，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度和不完善粒含量为定等指标。表1：当阳大米质量要求

项目		指标		
		一级	二级	三级
碎米	总量/% ≤	10	15	17
	小碎米/% ≤	0.2	0.5	1.0
垳白粒率/% ≤		15	20	25
食味值		85	80	80
直链淀粉含量		15~20	15~20	15~20
不完善粒含量/% ≤		1.0	2.0	3.0

项目		指标		
		一级	二级	三级
水分/%	≤	14.5		
杂质	总量/% ≤	0.25		
	其中：无机杂质含量/%	不得检出		
黄粒米含量/%	≤	0.2		
互混率/%	≤	5.0		

表2：当阳长粒香米质量要求

项目		指标		
		一级	二级	三级
碎米	总量/% ≤	5.0	7.5	10
	小碎米/% ≤	0.2	0.5	1.0
垩白粒率/%	≤	2.0	4.0	6.0
食味值		93	88	88
不完善粒含量/%	≤	0.5	1.0	2.0
水分/%	≤	14.5		
直链淀粉含量/%		15.0-20.0		
米粒长宽比				
杂质	总量/% ≤	0.25		
	其中：无机杂质含量/%	不得检出		
黄粒米含量/%	≤	0.1		
互混率/%	≤	5.0		

6.4 卫生安全要求

6.4.1 有毒有害菌类、植物种子、真菌毒素、重金属等污染物、农药残留等卫生指标按GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763等执行。

6.4.2 生产加工过程应符合GB 13122，GB/T 26630及有关规定。

6.4.3 生产加工过程中除水以外不得添加任何物质，添加的水应符合GB 5749的规定。

7 质量追溯信息

特优级当阳长粒香大米应提供质量追溯信息，可实现质量追溯，具体要求见附录A。

8 检验方法

8.1 感官指标

色泽、气味：按GB/T 5492执行，蒸煮品质。

8.2 质量指标

8.2.1 碎米：按GB/T 5503执行。

8.2.2 粒型长宽比：按GB/T 17891执行。

8.2.3 垩白粒率、食味品质：按GB/T 17891执行。

8.3.4 直链淀粉含量：按GB/T 15683规定执行。

8.3.5 水分按GB 5009.3规定执行。

8.2.6 杂质、不完善粒：按GB/T 5494执行。

8.2.7 黄粒米：按GB/T 5496执行。

8.2.8 互混：按GB/T 5493执行。

9.4 安全指标

有毒有害菌类、植物种子、真菌毒素、重金属等污染物、农药残留等卫生指标按GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763等标准执行。

10 检验规则

10.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

10.2 检验一般规则

按GB/T 5490执行。

10.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、日期加工的同种产品生产的产品为一批。

10.4 出厂检验

出厂检验项目按国家有关规定执行6.3质量要求。

10.5 型式检验

10.5.1 当原料、设备、工艺有较大变化或监督管理部门提出要求时，均应进行型式检验。

10.5.2 按第6章的规定检验。

10.6 判定规则

10.6.1 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。

10.6.2 加工精度不符合本文件要求的，判为非等级产品。

10.6.3 长坂坡大米的定等指标中有一项及以上达不到表1该等级质量要求的，逐级降至符合的等级，低于最低等级指标的，判定为非等级产品。

10.6.4 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

11 包装和标签

11.1 包装

11.1.1 包装应符合GB/T 17109、GB 23350的规定和食品安全要求。

11.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

11.2 标签

11.2.1 外包装物包装储运标识应符合GB/T 191的要求。

11.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

11.2.3 按本标准生产的大米，建议标注最佳食用期。

12 储存和运输

12.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

12.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

12.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期不应低于6个月。

附录A
(规范性附录)
质量追溯信息
表A 大米质量追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	原产地/生产地	标注示例：细化到某个村或农场，如：xx 村或 xx 农场。
	收货时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	生产记录	标注示例：xx 年 xx 月，施用 xx 农药或化肥 xxkg/hm ² 。
	干燥方式	标注示例：晾晒、烘干（塔式、箱式、烘干温度、降水幅度、降水速率）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型储存，仓储温度为低温或准低温或常规温度。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	粮情报告	标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	标注示例：xx t，显示可交易的数量。
生产信息	碾米日期	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	标注示例：xx 道砂辊 xx 道铁辊 xx 道抛光。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	最佳食味期限	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日以前食用口味最佳。
其他信息	(可选填)	供应方或企业可根据实际情况增加反映交易大米其他特性的信息，如：有机、绿色、地理产品等。