

舒兰大米团体标准

T/SLRA01-2024

代替 T/SLRA 01-2007

舒兰大米

Shulan rice

2024-11-06发布

2024-12-06 实施

舒兰市大米协会发布

错误！未定义样式。

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。

本文件由吉林省舒兰市大米协会提出。

本文件由吉林省舒兰市粮油监测站归口。

本文件起草单位：吉林省舒兰市大米协会

本文件主要起草人：宿洪庆、刘辉、张玉杰

全国团体标准信息平台

舒兰大米

Shulan rice

1 范围

本标准规定了舒兰大米的术语和定义、生产地域、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 1354-2018 团标中理化指标未能全部包括该标准的理化指标。

GB2715-2016 食品安全国家标准 粮食

GB3095-2012 环境空气质量标准

GB4404.1-2008 粮食作物种子

第一部分：禾谷类

GB/T5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB5084 农田灌溉水质标准

GB/T5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T5492 粮油检验 色泽、气味、口味鉴定法

GB/T5494-1985 粮油检验 杂质、不完善粒检验法

GB/T5496-1985 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

GB/T5497 粮油检验 水分测定法

GB/T5502-2018 粮油检验 大米加工精度检验

GB/T5503-1985 粮油检验 碎米检验法

GB7718-2004 食品标签通

用标准

GB/T17891-2017 优质稻谷

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 83-2017 米质测定方法

3 术语和定义

全国团体标准信息平台

GB1354-2018、GB/T17891-1999 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 舒兰大米

在第 4 章规定的范围内，以 5.2 规定的原料，经加工精制而成的大米。

3.2 碱消值

精米在质量浓度为 1.4%的氢氧化钾溶液中，30℃浸泡 23h 米粒的解析程度。

4 生产地域范围

“舒兰大米”生产地域范围见附录 A。

具体范围是北纬 43° 51′ 至 44° 38′，东经 126° 24′ 至 127° 45′。行政区域包括舒兰市的朝阳镇、亮甲山乡、白旗镇、溪河镇、法特镇、莲花乡、天德乡、舒兰环城街、铁东街、吉舒街（含区划前二道乡）、水曲柳镇、小城镇、上营镇、平安镇、七里乡、金马镇、开原乡（含区划前青松乡）、新安乡共十八个镇、街、乡。地域面积 5.5 万公顷。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 日照

年平均日照时间为 2400h ~ 2700h。

5.1.2 气温

年平均气温 4℃~6℃。水稻生长季节平均气温为 18℃~24℃，昼夜温差 13℃，最大温差近 20℃。无霜期为 110 天~135 天。

5.1.3 降水

年平均降水量 650mm~682mm。

5.1.4 土壤

土壤渗透性好，有机质含量高达 3.14%，耕层土壤 pH 值 6.0~7.2。

5.1.5 水源

本区域年平均降水量 682.6mm，水的硬度为 58.7 毫克，pH 值为 6.8。

5.1.6 环境空气

本区域大气环境符合国家 A 级绿色食品的大气标准。

5.2 原料

种子应选用通过国家或地方审定的优质水稻品种。种子质量应符合 GB4404.1 规定。

5.3 加工工艺

优质一等舒兰大米加工应有抛光、白米分级等工序。

5.4 感官要求

- a) 舒兰大米应没有异味和活的昆虫；
- b) 米粒半透明，色泽清白有光泽；
- c) 蒸煮时有特有的清香味，口感绵软略粘、香甜，饭粒表面有油光，冷后仍能保持良好口感。

5.5 加工质量

等级	加工精度	黄粒米 %	不完善 粒%	杂质 (%) ≤			碎米 (%) ≤	
				总量	糠粉	矿物质	总量	小碎米
优质一等	特等	0.3	2.0	0.20	0.10	0.01	10.0	1.0
优质二等	标准一等	0.3	3.0	0.25	0.15	0.01	15.0	1.5

5.6 理化指标

		要 求	
		优质一等	优质二等
水分 (%)	≤	15.5	15.5
直链淀粉 (干基)	(%)	16~19	16~20
胶稠度 (mm)	≥	70	65
垩白粒率 (%)	≤	15	25
垩白度 (%)	≤	2.0	3.0
碱消值 (级)		6~7	6~7

5.7 卫生指标

按 GB2715-2016 规定执行。

6 试验方法

6.1 抽样

按 GB5491 规定执行。

6.2 色泽、气味、蒸煮品质

按 GB/T5492 规定执行。

6.3 加工精度

按 GB/T5502-1985 中第 1 章规定执行。

6.4 黄粒米

按 GB/T5496-1985 中第 2 章规定执行。

6.5 不完善粒

按 GB/T5494-1985 中第 2 章规定执行。

6.6 杂质

按 GB/T5494-1985 中 1.8 规定执行。

6.7 碎米

按 GB/T5503-1985 中第 1 章规定执行。

6.8 水分

按 GB/T5497 规定执行。

6.9 直链淀粉

按 GB/T17891-1999 中 6.5 规定执行。

6.10 胶稠度

按 GB/T17891-1999 中附录 A 规定执行。

6.11 垩白粒率

按 GB/T17891-1999 中 6.2 规定执行。

6.12 垩白度

按 GB/T17891-1999 中 6.3 规定执行。

6.13 碱消值

按 NY/T83-1988 中 6.2 执行，但将 6.2.2 中 1.7%改为 1.4%。

6.14 其他

其他卫生指标的测定按 GB/T5009.36 中相关条款执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

7.1.1.1 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂和销售。

7.1.1.2 出厂检验项目包括感官要求、加工质量、垩白粒率、垩白度、水分。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 正常生产时，每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目为 5.4、5.5、5.6、5.7 规定的技术内容。

7.2 判定规则

卫生指标有一项不合格，即判该批产品为合格。感官指标、加工质量指标、理化指标综合判定不符合规定等级的，可进行复检，复检仍不合格，则判不合格。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合国家食品包装卫生规定。

8.1.2 包装物应清洁、结实，并且牢固缝制或牢固密封。

8.1.3 包装净含量应符合 JJF1070 规定。

8.2 运输

按国家有关规定执行。

8.3 贮存

贮存场所应满足防雨、通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混放。