

团 体 标 准

T/SFLA 015-2025

中国农垦 糯米

Milled Glutinous Rice of China State Farm

2025-10-16 发布

2026-01-01 实施

中国农垦经贸流通协会 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。

本文件由农业农村部农垦局提出。

本文件由中国农垦经贸流通协会归口。

本文件起草单位：中国水稻研究所、中国农垦经济发展中心、苏州苏垦现代农业发展有限公司。

本文件主要起草人：章林平、牟仁祥、朱大伟、邵雅芳、胡贤巧、卢林、张建光、陈杨、冯儒。

中国农垦 糯米

1 范围

本文件规定了中国农垦糯米的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输的要求。

本文件适用于农垦经营主体生产的商品糯米。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 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/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- GB/T 24852 大米及米粉糊化特性测定 快速粘度仪法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
- NY/T 83 米质测定方法
- NY/T 419 绿色食品 稻米
- NY/T 593 食用稻品种品质
- NY/T 1753 水稻米粉糊化特性测定 快速粘度分析仪法

NY/T 4479 谷物籽粒中直链淀粉的测定 分光光度法

3 术语和定义

GB/T 1354、NY/T 593、GB/T 24852界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中国农垦糯米 milled glutinous rice of China State Farm

农垦经营主体生产的并符合本文件要求的糯米。

3.2

峰值黏度 peak viscosity

在规定条件下加热使米粉开始糊化至冷却前达到的最大黏度值。

3.3

热浆黏度 hot viscosity

在规定条件下，试样达到峰值黏度后，在冷却期间的最低黏度值。

3.4

冷胶黏度 cool viscosity

在规定条件下，测试结束时的试样黏度值。

3.5

崩解值 breakdown value

峰值黏度与热浆黏度的差值。

3.6

消减值 setback value

冷胶黏度与峰值黏度的差值。

4 分类

中国农垦糯米按品种可分为籼糯米和粳糯米两类；按用途可分为蒸煮食用和酿造用。

5 质量要求

5.1 质量指标

5.1.1 基本质量指标

中国农垦糯米基本质量指标见表1。

表1 中国农垦糯米基本质量指标

类别	水分含量, g/100g	直链淀粉 (干基) 含量, %	不完善粒 含量, %	杂质		互混率, %	黄粒米 含量, %	色泽、气 味
				总量, %	无机杂 质, %			
籼糯米	≤14.5	≤2.0	≤2.0	≤0.10	≤0.01	≤3.0	≤0.2	正常
粳糯米	≤15.5							

5.1.2 定等指标

中国农垦籼糯米和粳糯米的定等指标见表2和表3。

表2 中国农垦籼糯米定等指标

项目			等级		
			一	二	三
加工品质	加工精度		精碾	精碾	适碾
	碎米	总量, %	≤5.0	≤10.0	≤15.0
		其中: 小碎米, %	≤0.2	≤0.5	≤1.0
外观品质	阴糯米率, %		≤1	≤3	≤5
	白度, 级		1	≤2	
蒸煮食用	I	品尝评分值, 分	≥90	≥80	
		碱消值, 级	7.0	≥6.0	
	II	胶稠度, mm	≥100	≥90	
		峰值黏度, cP	≥900	≥800	≥700
		崩解值, cP	≥300	≥200	≥100
III	消减值, cP	≤-200	≤-100	≤0	
	IV	糊化温度, °C	≤66.0	≤70.0	≤74.0

表3 中国农垦粳糯米定等指标

项目			等级		
			一	二	三
加工品质	加工精度		精碾	精碾	适碾
	碎米	总量, %	≤5.0	≤7.5	≤10.0
		其中: 小碎米, %	≤0.1	≤0.3	≤0.5
外观品质	阴糯米率, %		≤1	≤3	≤5

		白度, 级	1	≤ 2		
蒸煮食用	I	品尝评分值, 分	≥ 90	≥ 80		
	II	碱消值, 级	7.0	≥ 6.0		
		胶稠度, mm	≥ 100	≥ 90		
	III	峰值黏度, cP	≥ 1000	≥ 900	≥ 800	
		崩解值, cP	≥ 400	≥ 300	≥ 200	
		消减值, cP	≤ -300	≤ -200	≤ -100	
酿造	IV	糊化温度, $^{\circ}\text{C}$	≤ 62.0	≤ 66.0	≤ 70.0	

5.2 食品安全指标

5.2.1 食品安全指标按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 及国家有关法律法规要求执行。同时应符合 NY/T 419 的限量要求, 相应的检测方法按其规定执行。

5.2.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

6 检验方法

- 6.1 水分含量检验: 按 GB 5009.3 规定执行。
- 6.2 直链淀粉含量检验: 按 NY/T 4479 规定执行。
- 6.3 不完善粒含量检验: 按 GB/T 5494 规定执行。
- 6.4 杂质检验: 按 GB/T 5494 规定执行。
- 6.5 互混率检验: 按 GB/T 5493 规定执行。
- 6.6 黄粒米含量检验: 按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定执行。
- 6.7 色泽、气味检验: 按 GB/T 5492 规定执行。
- 6.8 加工精度检验: 按 GB/T 5502 规定执行。
- 6.9 碎米含量检验: 按 GB/T 5503 规定执行。
- 6.10 阴糯米率和白度检验: 按 NY/T 593 规定执行。
- 6.11 品尝评分值检验: 按 GB/T 15682 规定执行。
- 6.12 峰值黏度、崩解值和消减值检验: 按 NY/T 1753 规定执行。
- 6.13 碱消值和胶稠度检验: 按 NY/T 83 或 GB/T 22294 规定执行。
- 6.14 糊化温度检验: 按 GB/T 24852 规定执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

7.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定执行。

7.3 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的糯米为同一个批次。

7.4 判定规则

符合本文件5.1.1和5.2要求，且达到本文件5.1.2某等级要求的糯米，判定为该等级中国农垦糯米。

8 包装和标签

8.1 包装

8.1.1 包装物应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

8.1.2 若采用包装袋，包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

8.1.3 若采用复合塑料膜真空或充气包装，所采用的复合塑料膜及封口应结实。

8.2 标签

8.2.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2.4 应标注产品质量追溯码，追溯码包含信息应符合农垦全面质量管理体系要求。

9 储存和运输

按GB/T 1354规定执行。
