

T/SYWXLXH

沈阳物流行业协会团体标准规范

T/SYWXLXH 0009—2018

全国团体标准信息平台

大米包装与储存运输规范

全国团体标准信息平台

2018 - 10 - 15 发布

2018 - 12 - 01 实施

沈阳物流行业协会 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.....	1
4 分类.....	2
5 要求.....	2
6 检验方法.....	3
7 检验规则.....	3
8 包装和标签.....	4
9 储存和运输.....	4

全国团体标准信息平台

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由沈阳物流行业协会提出并归口。

本标准起草单位：沈阳物流行业协会、中铁物资集团东北有限公司。

本标准主要起草人：王成伟、刘爱华、杨小平、张尹聪、贾莉。

全国团体标准信息平台

大米包装与仓储运输规范

1 范围

本标准规定了大米的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输。本标准适用于沈阳市境内种植的水稻为原料，经加工而成的大米的包装、运输和储存；不适用于加入添加剂的大米。

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 1350 稻谷
GB 1354 大米
GB 2715 粮食卫生标准
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 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
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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
GB/T 5511 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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/T 17891 优质稻谷
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB 1354 界定的以及下列术语和定义适用于本文件

3.1 大米 Rice

以生长在沈阳市市内的水稻为原料加工而成并未加入食用添加剂的大米。

4 分类

4.1 按产品类型分为粳米和粳糯米两类。

4.2 按品牌分为盛京康森留芽米、盛京红菱健康米、盛京北源生态米、盛京北乡绿色米和盛京富硒有机米。

4.3 按粒型分为长椭圆型和椭圆型两类，具体要求如下：

a) 长椭圆型：粒长 5.0 mm~6.5 mm，长宽比 2.50~2.85。

b) 椭圆型：粒长 4.2 mm~5.9 mm，长宽比 1.60~2.20。

5 要求

5.1 质量要求

应符合表 1 的规定。其中加工精度、碎米与其中小碎米、不完善粒、杂质最大限量为定等指标。

表1 质量要求

类型		粳米			粳糯米
等级		特级	一级	二级	一级
加工精度		背沟无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占95%以上。	背沟有皮，米胚和粒面皮层去净的占90%以上。	背沟有皮，米胚和粒面皮层去净的占85%以上。	按实物标准样品对照检验留皮程度
碎米	总量/% ≤	2.0	5.0	7.0	7.5
	其中：小碎米/% ≤	0.1	0.2	0.4	0.8
不完善粒/% ≤		0.5	1.0	1.5	3.0
杂质最大限量	总量/% ≤	0.10	0.15	0.20	0.25
	糠粉/% ≤	0.05	0.10	0.15	0.15
	矿物质/% ≤	0.02			
	带壳稗粒/粒/KG ≤	0	2	3	3
水分/%	6月—10月 ≤	14.5			15.5
	11月—翌年5月 ≤	15.5			
黄粒米/% ≤		0.1			0.2
互混/% ≤		5.0			
色泽、气味		米粒半透明或透明，具有长粒香大米固有的清白透亮		无异常色泽和气味	
垩白粒率/% ≤		5.0	10.0	20.0	—
品尝评分值/分 ≥		90	80	70	—
直链淀粉（干基）/%		15.0~17.0	15.0~18.0	15.0~20.0	≤20
胶稠度/mm ≥		90	85	80	—

5.2 卫生安全要求

5.2.1 原料应符合 GB 1350、GB 17891 的规定。

5.2.2 生产过程应符合 GB 14881 的规定。

5.2.3 生产过程中,除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

5.2.4 大米产品污染物、重金属、真菌毒素等卫生指标和检验按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定执行。

5.2.5 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 垩白粒率、长宽比、胶稠度按 GB/T 17891 执行。

6.2 直链淀粉 按 GB/T 15683 执行。

6.3 色泽、气味:按照 GB/T 5492 执行。

6.4 加工精度:按照 GB/T 5502 执行。

6.5 黄粒米:按照 GB/T 5496 执行。

6.6 互混按 GB/T 5493 执行。

6.7 不完善粒、杂质:按照 GB/T 5494 执行。

6.8 碎米:按照 GB/T 5503 执行。

6.9 水分:按照 GB/T 5497 执行。

6.10 品尝评分值 按 GB/T 15682 执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按 GB 5491 规定执行。

7.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.3 产品组批

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

按 表1 规定的项目检验。

7.5 型式检验

正常生产时,每年进行一次,检验项目为本标准的全部要求。有下列情形之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 品种、加工工艺、设备等有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时;

- d) 长期停产后恢复生产时;
- e) 国家质量监督管理部门或食品药品监督管理部门提出型式检验要求时; 用户提出进行型式检验要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 凡不符合 GB2715、GB2761、GB2762、GB2763 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品, 判定为非食用产品。

7.6.2 大米的定等指标中有一项指标达不到该等级质量要求的, 则降为下一等级; 低于最低等级指标的, 作为非等级产品。其他指标有一项不符合表 1 要求的, 作为非等级产品。

8 包装和标签

8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生安全要求。

8.1.2 包装物应清洁、结实, 包装容器封口应严密, 不得破损、泄露。

8.1.3 若采用包装袋, 则包装袋应坚固结实, 封口或者缝口应严密。

8.2 标签

8.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品名称应按本标准规定的名称和等级标注, 标明原料产地和收获年份。

8.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2.3 凡是采用本标准的产品, 应按本标准规定的等级标注。

9 储存和运输

9.1 储存

9.1.1 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。

9.1.2 产品在常温下的保存。

9.2 运输

应使用符合卫生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。

9.3 在满足上述包装、运输和储存条件下, 常温下保质期应不低于 3 个月。