

黑龙江省粮食行业协会团体标准

T/HLHX 014-2019

黑龙江好粮油 小米

The Good Grain Products of Heilongjiang - millet

2019-05-30 发布

2019-06-30 实施

黑龙江省粮食行业协会 发布



## 前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的编写规则起草。

本标准的附录为规范性附录。

本标准由黑龙江省粮食局提出。

本标准由黑龙江省粮食行业协会归口。

本标准起草单位：黑龙江省粮油卫生检验监测中心、绥化市粮食质量检验监测中心、哈尔滨市粮食质量监测站、双鸭山市粮食质量检验监测站、密山市粮食质量安全监测站、大庆市粮食质量检验监测站、龙江县粮食质量监测站、北大荒粮食集团有限公司。

本标准主要起草人：宋秀娟、季澜洋、张金龙、邹文阁、罗雁、佟春艳、徐春峰、陈丽萍、杨一鸣、门柳、田野、张晓红、蒋不凡、郝景波、高玉杰、周勋、崔迪、王淑春、杨海燕、宋景兰、于洁、吴伟民。

本标准为首次发布。



# 黑龙江好粮油 小米

## 1 范围

本标准规定了“黑龙江好粮油 小米”的相关术语和定义、质量要求、食品安全要求、检验方法、检验规则，以及对包装、标签、运输和储存、质量追溯信息的要求。

本标准适用于黑龙江生产的粟（谷子）加工而成的商品小米。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 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 11766 小米

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 19503 地理标志产品 沁州黄小米

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 3112 中国好粮油 杂粮

## 3 术语和定义

GB/T 11766界定的及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**黑龙江好粮油 小米 the good grain products of Heilongjiang millet**

由黑龙江省境内种植的粟（谷子）加工而成的，并且符合本标准要求的商品小米。

### 3.2

**质量安全指数 grain quality and safety Index**

一种兼顾极值或突出最大值的计权型多因子环境质量指数。用以综合反映粮食质量安全状况，以内梅罗指数（*PN*）表示。质量安全指数越小，表明粮食质量安全状况越好。

注：此术语定义在LS/T 3112，定义3.3的基础上进行改写，仅对部分内容进行补充，与原定义本质完全一致。

### 3.3

**食味品质 eating quality**

小米按照规定的程序和方法制成的米饭和米汤，以气味、色泽、外观结构及适口性等各项因素评分值的总和，用食味值表示。

#### 4 分类

按粒质的不同又分粳性小米和糯性小米两种。

##### 4.1 粳性小米

用粳粟制成的米，纯度达 95.0%及以上。

##### 4.2 糯性小米

用糯粟制成的米，纯度达 95.0%及以上。

#### 5 质量和安全要求

##### 5.1 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

项 目		指 标
加工精度, %	≥	85
不完善粒含量, %	≤	1.0
碎米, %	≤	2.0
杂质含量, %	总量	≤ 0.5
	其中: 无机杂质	≤ 0.02
水分含量, %	≤	13.0
食味品质, 分	≥	80
色泽、气味		正常

##### 5.2 食品安全指标

5.2.1 粮食的感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行；真菌毒素、污染物、农药残留等食品安全指标在 GB 2715 规定的基础上，质量安全指数应符合表 2 要求。

表 2 安全指数要求

项目	指标
<i>PN</i> 真菌毒素	≤ 0.5
<i>PN</i> 污染物	≤ 0.5
<i>PN</i> 农药残留	≤ 0.5

5.2.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

#### 6 生产过程质量控制

按照LS/T 1218 相关条款规定执行。

## 7 质量追溯信息

应提供产品的质量追溯信息，实现产品质量追溯，具体要求见附录 A。

## 8 检验方法

8.1 扦样、分样按 GB/T 5491 规定执行。

8.2 色泽、气味按 GB/T 5492 规定执行。

8.3 粳、糯类型及互混按 GB/T 5493 执行。

8.4 杂质、不完善粒按 GB/T 5494 规定执行。

8.5 碎米按 GB/T 5503 规定执行。

8.6 水分按 GB 5009.3 规定执行。

8.7 加工精度按 GB/T 11766 附录 A 执行。

8.8 食味品质评定按 GB/T 19503 附录 B 执行。

8.9 食品安全指数检验：根据真菌毒素、污染物、农药残留含量，分别计算真菌毒素、污染物、农药残留的内梅罗指数  $PN$ ，计算方法见公式（1）：

$$PN = \sqrt{\frac{PI_0^2 + PI_1^2}{2}} \dots\dots\dots (1)$$

式中： $PI_0$  和  $PI_1$  分别是平均单项安全指标指数和最大单项安全指标指数。单项安全指数  $PI$  根据公式（2）计算：

$$PI = \frac{CI}{SI} \dots\dots\dots (2)$$

式中： $PI$ —单项安全指数；  
 $CI$ —实测值；  
 $SI$ —标准限量值。

## 9 检验规则

### 9.1 一般规则

按GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

### 9.2 检验批次

同品种、同产地、同设备、同班次加工的产品为同一批次。

### 9.3 判定规则

符合5.1和5.2要求，且能够提供质量追溯信息的小米，可列为“黑龙江好粮油”产品。

## 10 标签标识

10.1 应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、类别、产地、安全指数、收获年度等，并附检验报告书。

10.2 标签标识应符合 GB 7718 及协会标志使用规定。

10.3 二维码标注内容应包括 5 的相应指标检验结果及 7 的质量追溯信息。

## 11 包装、储存和运输

### 11.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定和要求。

### 11.2 储存

储存库房应避光、清洁、干燥、通风良好、防虫、防鼠。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。

### 11.3 运输

运输应符合 GB/T 191 的规定和要求。运输工具、车辆应清洁、卫生、干燥，运输过程中应遮盖，防雨、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混装运输。运输时轻装、轻卸，防止机械损伤。

附 录 A  
(规范性附录)  
质量追溯信息

表 A.1 小米质量追溯信息表

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	种植面积及区域分布	xx 万亩，分布在某个乡镇或农场。
	农药和化肥使用记录	xx 年 xx 月，施用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月施用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	产量/可供交易量	共 xx 吨/可供交易 xx 吨。
	原产地证书（可选）	证书编号 xx。
收储信息	收获方式	人工收割或机械收割。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
其他信息	（可选）	反映小米质量的其他特性的信息。如：富硒，有机、绿色无公害等。