

ICS 67.060

B 22

T/ZYLX

肇源县粮食行业协会团体标准

T/ZYLX 002-2019

肇源大米 小粒香

2019 - 4 - 15 发布

2019 - 4 - 20 实施

肇源县粮食行业协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由肇源县粮食局提出。

本标准由肇源县粮食行业协会归口。

本标准主要起草单位：肇源县粮食局、黑龙江冠卓检测科技有限公司、黑龙江源益生物科技有限公司、肇源县鲢鱼沟万基谷物加工有限责任公司。

本标准主要起草人：董海天、吕文彪、刘洋、李运亮、李彦博、沈耀武、殷广峰、韩中庆、王辉、陈红、蔡云楼。

本标准为首次发布。

肇源大米 小粒香

1 范围

本标准规定了肇源大米 小粒香的术语和定义、分类、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输。

本标准适用于以黑龙江省肇源县区域内生产的小粒型粳稻谷为原料加工而成的大米。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1350 稻谷

GB/T 1354-2018 大米

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 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

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 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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

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 17891 优质稻谷

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 1354-2018、GB/T 17891界定的及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 肇源大米 zhaoyuan rice

黑龙江省肇源县区域内种植的粳稻谷加工而成并符合本标准要求的米。

4 分类

按食用品质分为肇源大米 小粒香和优质肇源大米 小粒香。

5 要求

5.1 原料要求

稻谷：应符合 GB 1350 和 GB/T 17891 的要求。

5.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有正常大米的色泽	GB/T 5492
气味	具有肇源大米特有的米香味	GB/T 5492
形态	呈长椭圆形，平均长度小于 5mm，米粒饱满，米粒呈半透明或透明状	GB/T 1354-2018 中 6.1

5.3 理化指标

5.3.1 肇源大米 小粒香理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 肇源大米 小粒香理化指标

项 目	指 标			检验方法	
	一级	二级	三级		
碎米	总量, % ≤	10.0	15.0	20.0	GB/T 5503
	其中: 小碎米含量, % ≤	1.0	1.5	2.0	

表 2 (续)

项 目		指 标			检验方法
		一级	二级	三级	
加工精度		精碾	精碾	适碾	GB/T 5502
不完善粒含量, %		≤ 3.0	4.0	6.0	GB/T 5494
水分含量, %		≤ 15.5			GB 5009.3
杂质	总量, %	≤ 0.25			GB/T 5494
	其中: 无机杂质含量, %	≤ 0.02			
黄粒米含量, %		≤ 1.0			GB/T 5496或GB/T 35881
互混率, %		≤ 5.0			GB/T 5493

5.3.2 优质肇源大米 小粒香理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 优质肇源大米 小粒香理化指标

项 目		指 标			检验方法
		优质一级	优质二级	优质三级	
碎米	总量, %	≤ 5.0	7.5	10.0	GB/T 5503
	其中: 小碎米含量, %	≤ 0.1	0.3	0.5	
加工精度		精碾	精碾	适碾	GB/T 5502
垩白度, %		≤ 2.0	4.0	6.0	GB/T 1354-2018附录A
品尝评分值, 分		≥ 90	80	70	GB/T 15682
直链淀粉含量, %		13.0~20.0			GB/T 15683
水分含量, %		≤ 15.5			GB 5009.3
不完善粒含量, %		≤ 3.0			GB/T 5494
杂质限量	总量, %	≤ 0.25			GB/T 5494
	其中: 无机杂质含量, %	≤ 0.02			
黄粒米含量, %		≤ 0.5			GB/T 5496或GB/T 35881
互混率, %		≤ 5.0			GB/T 5493

5.4 安全指标

5.4.1 按 GB 2715 及相关规定执行。

5.4.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

5.5 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量检验按JJF 1070规定执行。

6 生产加工过程的卫生要求

- 6.1 生产加工过程应符合 GB 13122、GB/T 26630 及有关规定。
- 6.2 生产加工过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定执行。

7.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

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

出厂检验项目按国家有关规定执行。

7.5 型式检验

按第5章的规定检验，有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

7.6 判定规则

按 GB/T 1354-2018中7.6的规定执行。

8 包装和标签

8.1 包装

- 8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定及食品安全要求。

8.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

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。

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 优质大米建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）。

9 储存和运输

9.1 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。

9.2 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，保质期不应低于 3 个月。
