

湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS 007—2020

湖南好粮油 洞庭籼米

The Grain & Oil Products of Hunan – Dongting indica rice

2020-06-01 发布

2020-06-05 实施

湖南省粮食行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由湖南省粮食局提出。

本标准由湖南省粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

本标准参与起草单位：湖南省粮食和物资储备局产业发展与科技处、长沙理工大学、金健米业股份有限公司、湖南省粮食经济科技学会

本标准主要起草人：沈娜、倪小英、王达能、刘也嘉、胡元斌、桂茜、易翠平、许艳霞、洪玲、谷新、余杨、黄力、黄卫、黎望华、邓志坚

湖南好粮油 洞庭籼米

1 范围

本标准规定了湖南好粮油 洞庭籼米的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于以湖南境内环洞庭湖区域内生产的优质籼稻为原料加工而成的商品食用大米。

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 1354 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 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 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 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
- GB/T 17109 粮食销售包装
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品
- LS/T 3247 中国好粮油 大米

3 术语和定义

除 GB/T 1354、GB/T 17891、LS/T 3247 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准。

3.1

湖南好粮油 洞庭籼米 The Grain & Oil Products of Hunan –Dongting indica rice

以湖南环洞庭湖区域内生产的优质籼稻为原料加工而成的符合本标准要求的产品食用大米。

3.2

不完善粒 defective kernels

未熟或受到损伤但尚有食用价值的米粒及糙米粒，包括：

3.2.1

未熟粒 immature kernel

米粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

3.2.2

虫蚀粒 wormy kernel

被虫蛀蚀的米粒。

3.2.3

病斑粒 spotted kernel

粒面有病斑的米粒。

3.2.4

生霉粒 moldy kernel, mildewed kernel

粒面有霉斑的米粒。

3.2.5

糙米粒 husked rice

稻谷经脱壳，完全未脱皮层的米粒。

3.3

垩白度 chalkiness degree

胚乳中有白色不透明部分（包括腹白、心白和背白）的米粒为垩白粒，垩白粒试样平放时垩白投影面积总和占试样投影面积的百分率。

4 质量与安全要求

4.1 原料要求

应符合 GB/T 17891 的要求。

4.2 质量要求

应符合表1要求。

表 1 质量指标

质量指标		要求
水分含量/%	≤	14.5
不完善粒含量	总量/%	≤ 1.0
	其中 生霉粒/%	≤ 不得检出
杂质	总量/%	≤ 0.1
	其中 无机杂质/%	≤ 不得检出
黄粒米含量/%	≤	0.1
互混/%	≤	0
碎米	总量/%	≤ 12.5
	其中 小碎米/%	≤ 0.5
垩白度/%	≤	5.0
食味值/分	≥	80
色泽、气味		正常
加工精度		精碾

4.3 食品安全要求

4.3.1 按 GB/T 1354 规定执行。

4.3.2 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

4.4 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 相关条款执行。

4.5 追溯信息要求

供应方应提供产品的追溯信息，示例参见附录A。

5 检验方法

5.1 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

5.2 互混检验：按 GB/T 5493 执行。

5.3 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

5.4 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

5.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行，增加 GB/T 5497 第二法。

5.6 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。

5.7 食味值值检验：按照 GB/T 15682 执行，评价员选拔培训见 LS/T 3247 附录 A，需使用 LS/T 1535 规定的参考样品；仪器检测见 LS/T 3247 附录 B 或 LS/T 3247 附录 C；其中，GB/T 15682 为基础检验法。

5.8 垩白度检验：按 GB/T 1354 附录 A 执行。

5.9 加工精度：按 GB/T 5502 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

6.2 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

6.3 型式检验

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行型式检验。

6.4 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期加工的产品为一批。

6.5 判定规则

符合4.1、4.2、4.3和4.4要求，且提供4.5追溯信息的大米，可列为“湖南好粮油 洞庭籼米”产品。

7 标签标识

7.1 标签标识除应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 17109 粮食销售包装的规定外，还应注明产品的最佳食味期限及贮存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期等，标签标识内容示例参见附录 B。

7.2 标注二维码，内容包括 4.1、4.2 和 4.3 的相应指标的检验结果和 4.5 的追溯信息。

8 包装、储存和运输

按GB/T 1354执行。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 大米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	产地	标注示例：某省、市、县或农场。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	化肥和农药使用记录	标注示例：xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	干燥方式	标注示例：晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	标注示例：xx 吨。
生产信息	碾米日期	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	标注示例：xx 道砂辊 xx 道铁棍 xx 道抛光。
	最佳食味期限	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日之前食用口味最佳。
储运信息	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	(可填)	供应方或企业可根据实际情况增加反应交易大米其他特性的信息，如：富硒，获得无公害、有机、绿色认证等。

附 录 B
(资料性附录)
标签标识

表 B.1 大米标签标识示例

原料品种名称		
原料产地（到县级地域）		
原料收获时间（具体到年月）		
碾米日期（具体到年月日）		
最佳食味期限及贮存条件		
营养成分表		
项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦 (kJ)	%
蛋白质	克 (g)	%
脂肪	克 (g)	%
碳水化合物	克 (g)	%
钠	毫克 (mg)	%
硒	毫克 (mg)	
铁	毫克 (mg)	
维生素 B1	毫克 (mg)	
.....		