

湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS 008—2020

湖南好粮油 发芽糙米

The Grain & Oil Products of Hunan – Germinated brown 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、麻阳米米生态农业科技有限公司、湖南省粮食经济技术学会。

本标准主要起草人：洪玲、罗庆华、王达能、黄力、倪小英、段云鹏、曾奎杰、刘勇、沈娜、黎望华、龙湖浩、唐刚、黄卫、王江蓉

湖南好粮油 发芽糙米

1 范围

本标准规定了发芽糙米的定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和储存以及追溯信息的要求。

本标准适用于以湖南境内生产稻谷或糙米为原料，经预处理、发芽、干燥等工艺加工而成的发芽糙米。

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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5490	粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
GB 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492	粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
GB/T 5494	粮食、油料检验 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 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	食品企业通用卫生规范
GB/T 17109	粮食销售包装
GB/T 18810	糙米
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 2890	稻米中 γ -氨基丁酸的测定 高效液相色谱法
NY/T 3216	发芽糙米
LS/T 1218	中国好粮油 生产质量控制规范
LS/T 3108	中国好粮油 稻谷

3 术语和定义

除GB 1350、GB/T 18810、LS/T 3108和NY/T 3216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 发芽糙米 The Grain & Oil Products of Hunan - Germinated brown rice

以湖南境内生产稻谷或糙米为原料，经预处理、发芽、干燥等工艺加工而成的糙米。

4 质量与安全要求

4.1 原料要求

要求原料稻谷具有发芽率且达到 80%，其余要求应符合 GB 1350 的规定。

糙米应符合 GB/T 18810 的规定。

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 质量要求

应符合表 1 的要求。

表 1 湖南好粮油 发芽糙米的质量指标

项 目	要 求
外观	外观均匀一致，具有该产品固有的色泽
气味	具有发芽糙米固有的气味，无异味
杂质，%， ≤	0.5
水分，%， ≤	14.0
碎米，%， ≤	10
γ-氨基丁酸，mg/100g， ≥	20

4.3 食品安全要求

按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 执行，同时应满足国家相关规定。

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

4.5.1 原料信息

4.5.1.1 记录稻谷的品种、收获年份、产地（到地区级）、产地环境、农药和化肥使用情况、进货量、基地或供应商名称、进货的批次检测数据。

4.5.1.2 记录稻谷的储藏、运输信息。

4.5.1.3 鼓励自有基地管理或订单标准化管理的稻谷作为生产原料。

4.5.2 生产信息

4.5.2.1 记录生产过程原料信息，包括原料的用量、不同产地及品种原料所占比例、干燥方式及所用工艺参数等，并与4.5.1的信息关联和对应。

4.5.2.2 记录生产用水的质量信息，包括生产用水来源、供水方式、质量指标、质量等级等情况。

4.5.2.3 记录产品生产过程中有关溯源的各项数据、信息，包括加工工艺及参数、辅料和副产物使用情况等。

4.5.3 上游信息管理

使用外供糙米加工发芽糙米的，应获取上游供应商4.5.1信息或记录及糙米的加工和储运信息。

追溯信息要求可参考附录A。

5 检验方法

5.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。

5.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

5.3 杂质含量检验：按 GB/T 5494 执行。

5.4 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。

5.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

5.6 γ -氨基丁酸含量检验：按 NY/T 2890 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按GB/T 5490执行，并注明代表数量和货位。

6.2 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的大豆为一个批次，样品代表数量一般不超过2000吨。

6.3 判定规则

符合4.1、4.2、4.3和4.4要求，且提供4.5追溯信息的发芽糙米，可列为“湖南好粮油 发芽糙米”产品。

7 标签标识

7.1 除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，应注明品种名称、产地、收获年度等，标签标识内容示例参见附录 B。

7.2 非预包装产品应在随行文件中注明品种名称、产地、收获年度、质量指标、安全指数、声称指标等，并附检验报告。

7.3 标注二维码，内容包括 4.1、4.2 和 4.3 指标的检验值和 4.5 的追溯信息。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品安全和卫生要求。

8.2 运输

运输器具必须清洁卫生，散装运输要有专车，符合食品安全和卫生要求，防止日晒、雨淋和标签脱离，不得与污染物、有毒害物质混运。

8.3 储存

储存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒害物质混存。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料产地信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	化肥和农药使用记录	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	产量/可供交易量	
	原产地证书（可选填）	
原料进货和储运信息	进货量	
	运输信息	
	批次检测信息	
	干燥方式及参数	
	储存方式	
生产用水信息	来源	
	供水方式	
	质量指标	
	质量等级	
生产过程控制	生产工艺及参数	
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
	质量管理（认证体系）	
其他信息	（可选填）	

附 录 B
(资料性附录)
标签标识

表B.1 发芽糙米标签标识示例

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）		
生产日期（具体到年月日）		
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)	%
γ-氨基丁酸	毫克 (mg)	%
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)	
.....		