

ICS 67.060

T/YRA

团 体 标 准

T/YRA 001-2020

---

鱼台大米  
YuTai rice

2020-07-28 发布

2020-08-01 实施

鱼台大米产业协会 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行。

本标准由鱼台大米产业协会提出并归口。

本标准为本团体成员按照约定采用。

本标准起草单位：济宁市食品药品检验中心、鱼台大米产业协会、鱼台县丰谷米业有限公司、鱼台县金源米业有限公司、鱼台县裕华米业有限公司。

本标准主要起草人：刘晓玲、段苏然、刘彪、胡庆国、黄玉华

本标准首次发布。

# 鱼台大米

## 1 范围

本标准规定了鱼台大米的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于预包装大米的生产、检验与销售。

## 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）适用于本标准。

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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 17109	粮食销售包装
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
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 大米加工精度检验
GB/T 5503	粮油检验 碎米检验法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 17891	优质稻谷
NY/T 594	食用粳米
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[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质检总局令 第 123 号 (2009)	
《食品标识管理规定》	

### 3 定义

GB/T 1354、GB/T 17891、NY/T 594 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 鱼台大米

采用鱼台县行政辖区内生产的优质稻谷为原料,经清理、去石、砻谷、谷糙分离、碾米、分级、抛光、色选、包装精制而成,并符合本标准规定的大米。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 稻谷在鱼台县行政辖区内种植,并符合 GB 1350、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB/T 17891 标准要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定

#### 4.2 感官和理化要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官和理化要求

项目	要求		检验方法
	一级	二级	
色泽	米质半透明或透明,晶莹洁白,有光泽		GB/T 5492
气味、口味	具有本区域大米固有的自然米香味,无异味。蒸煮时,有特有的清香味,饭粒洁白完整,有油光,软而不粘结,有韧性,凉后扔能保持良好口感。		GB/T 5492
加工精度, %	精碾		GB/T 5502
黄粒米, %	≤ 0.2	0.3	GB/T 5496
不完善粒, %	≤ 2.0	3.0	GB/T 5494
垩白度, %	≤ 2.0	4.0	GB/T 1354

杂质	总量, %	≤	0.20	0.25	GB/T 5494
	糠粉, %	≤	0.05	0.10	
	矿物质, %	≤	0.01	0.02	
	带壳稗粒, 粒/kg	≤	1	2	
	稻谷粒, 粒/kg	≤	1	2	
碎米	总量, %	≤	7.5	10.0	GB/T 5503
	其中小碎米, %	≤	0.5	1.0	
水分, %	≤	15.5		GB 5009.3	
黄粒米, %	≤	0.5		GB/T 5496	
互混率, %	≤	5.0		GB/T 5493	
直链淀粉含量(干基), %			15.0-19.0		GB/T 15683

### 4.3 卫生要求

- 4.3.1 按食品安全标准和法律法规的规定执行。
- 4.3.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号(2005)的规定,并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

### 7 检验规则

#### 7.1 出厂检验

- 7.1.1 每批产品出厂前,都应进行出厂检验。检验部门签发合格证方可出厂销售。
- 7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。
- 7.1.3 真菌毒素、污染物、农药残留、硒检验项目,企业应当每年检验 2 次。

#### 7.2 型式检验

##### 7.2.1 有下列情况之一应进行型式检验:

- a) 正常情况每年一次;
- b) 相邻 2 次出厂检验结果差异较大时;
- c) 生产设备调整、大修后;
- d) 生产环境发生较大变化时;
- e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求。

##### 7.2.2 型式检验项目包括本标准中的全部技术要求。

#### 7.3 组批

同一生产基地、同一品种、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

#### 7.4 抽样

7.4.1 抽样方法按照 GB/T 5491 规定执行。如果抽样的基数不足 5 件，逐件抽取份样。

7.4.2 抽取的样本为 5kg,其中 1/2 量用于检验，其他备用。

#### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.5.2 任何一项真菌毒素、污染物限量、农药残留指标不合格时则判定该批次产品不合格。

7.5.3 凡检验不合格的项目应取样进行复检，如仍不合格，则判定该批产品不合格。

7.5.4 感官项目不得复检。

### 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定。

### 9 包装

9.1 粮食包装应符合 GB/T 17109 的规定。

9.2 销售包装应符合 GB 23350、GB/T 17109 的规定

9.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.4 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10 运输、贮存

10.1 产品运输应使用符合食品安全要求的运输工具和容器。

10.2 运输过程防止雨淋和污染，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混运。

10.3 产品应在清洁、干燥、通风、防雨、防虫、防鼠和无污染的环境存放。

10.4 不应与有毒有害物质存放在同一环境中。

### 11 保质期

在满足贮存条件下不低于 12 个月。

---