

ICS 67.060

B 22

T/TWH

武乡小米行业协会标准

T/TWH207 010 —2020

代替 T/TWH207 009—2020

地理标志产品 羊肥小米

由于原版本存在标准格式问题，用现标准《地理标志产品 羊肥小米》T/TWH207 010—2020 代替原版本

2020-07-20 发布

2020-07-20 实施

武乡小米行业协会

发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 要求.....	2
6 检验方法.....	4
7 检验规则.....	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存.....	6
附录 A （规范性附录） 羊肥小米地理标志产品保护范围图.....	7
附录 B （规范性附录） 羊肥技术要求.....	8
附录 C （规范性附录） 食味品质评定方法.....	10

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件根据国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 第 78 号令《地理标志产品保护规定》及 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由武乡行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：山西省武乡县市场监督管理局、武乡小米行业协会。

本文件主要起草人：杜红雁 张晓勇 王文平 关瑞霞。

地理标志产品 羊肥小米

1 范围

本文件规定了羊肥小米的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家农业部批准保护的地理标志产品羊肥小米。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 2715 粮食卫生标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- 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 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB/T 5511 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法
- GB/T 5512 粮食、油料检验 粗脂肪测定法
- GB/T 7628 谷物中维生素B1测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8232 粟（谷子）
- GB/T 11766—2008 小米
- NY/T 55 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- NY/T 83 米质测定方法

NY/T 525 有机肥料

NY 884 生物有机肥

Q/THWT JS 204 012 农产品地理标志 武乡小米质量控制技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

羊肥

以羊粪便富含有机质的副产品资源为主要原料，经发酵腐熟后制成的有机肥料。

3.2

羊肥小米

源于武乡县，即现今山西省长治市武乡县内特定的小米产区，选用小米优质品种，按照特定生产技术规程种植的谷子加工而成的粳性小米。

4 地理标志产品保护范围

羊肥小米的产地保护范围限于国家农业部批准的地理标志产品羊肥小米的范围，应符合附录A的规定。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理环境

地势高燥、基本平坦，海拔900 m~1200 m的岭地。

5.1.2 土壤

土壤土层较厚、土质为红、黄壤土或红粘土、红砂土。

5.1.3 日照

光照充足，年日照时数2500 h~2600 h。

5.1.4 气温

季节性变化明显，四季分明，昼夜温差大，温度不小于10 ℃的年活动积温2900 ℃~3250 ℃，全生育期以平均值18.5 ℃~20 ℃为宜。

5.1.5 降水

雨量适中，年平均降雨量600 mm左右。

5.1.6 大气

本区域大气通风良好且符合GB 3095的规定。

5.2 种植

种植应符合Q/THWT JS 204 012 的规定。羊肥技术要求应符合附录B的规定。

5.3 原料来源

羊肥小米原料（谷子）来源于本文件第4章规定的范围内，其品质应符合GB/T 8232及相应收购质量要求。

5.4 感官要求

羊肥小米按加工精度和品质分优级和一级两个等级，其感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	
	优 级	一 级
色泽	鲜黄明亮，无明显感官色差，无霉变	鲜黄较亮，无明显感官色差，无霉变
透明度	半透明，有米腻	
气味	具有本区域小米固有的自然清香味，无其他异味	
粒形	颗粒均匀饱满	

食味品质评定/分	<p>1. 评定要求: 蒸煮后, 米饭香味浓郁, 米粒完整金黄, 软而不粘结, 食味好, 冷却后不回生变硬; 米汤则米、汤融合, 汤色纯正, 香味浓郁, 米汤中固形物含量高, 米粒膨胀低, 食味好</p> <p>2. 分数要求: ≥ 85 (以百分计)</p>	<p>1. 评分要求: 蒸煮后, 米饭应有米香, 米粒完整金黄, 软而不粘结, 食味好; 米汤汤色纯正, 适口性较好, 米汤中固形物含量高, 米粒膨胀适中</p> <p>2. 分数要求: ≥ 80 (以百分计)</p>
----------	--	---

5.5 加工质量指标

羊肥小米的加工质量指标应符合表2规定。

表2 加工质量指标

项 目		要 求			
		优 级	一 级		
加工精度 (粒米种皮基本脱掉的颗粒) /% \geq			95	90	
	不完善粒/% \leq		0.8	1.0	
杂质/%	总量 \leq			0.3	0.5
	其 中	粟粒 \leq	0.2	0.3	
		矿物质 \leq	0.02		
碎米/% \leq			4.0		

水分/% ≤	13.0
-----------	------

5.6 蒸煮和营养品质指标

羊肥小米的蒸煮和营养品质指标应符合表3的规定。

表3 蒸煮和营养品质指标

项 目	优级	一级
直链淀粉/%	14.0~20.0	
胶稠度/mm ≥	100	
糊化温度(碱消值)/级	2.0~4.0	
蛋白质/% ≥	10.0	9.0
粗脂肪/% ≥	4.0	3.0
维生素 B1/(mg/100g) ≥	0.60	0.50

5.7 卫生指标

羊肥小米不应使用添加剂，卫生指标应符合GB 2715的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

- 6.1.1 色泽、气味按 GB/T 5492 规定执行。
- 6.1.2 透明度、粒形：将样品置于洁净的白瓷盘中目测。
- 6.1.3 食味品质评定按附录 C 规定执行。

6.2 加工质量指标

6.2.1 加工精度按 GB/T 11766—2008 中附录 A 规定执行。

6.2.2 杂质和不完善粒按 GB/T 5494 规定执行。

6.2.3 水分按 GB/T 5497 执行。

6.2.4 碎米按 GB/T 5503 执行。

6.3 蒸煮和营养品质指标

6.3.1 直链淀粉按 NY/T 55 规定执行。

6.3.2 胶稠度、糊化温度（碱消值）按 NY/T 83 规定执行。

6.3.3 蛋白质按 GB/T 5511 规定执行。

6.3.4 粗脂肪按 GB/T 5512 规定执行。

6.3.5 维生素 B1 按 GB/T 7628 规定执行。

6.4 卫生指标

按 GB/T 5009.36 执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同批原料，同一天生产的产品为一批。每批产品应按本文件规定进行常规检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂销售。

7.2 扦样

扦样按 GB 5491 执行。

7.3 检验分类

7.3.1 常规检验

常规检验项目包括除食味品质评定项之外的感官指标以及加工质量指标。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 长期停产恢复生产时；
- c) 前后两次出厂检验差异较大时；
- d) 国家有关质量监督行政主管部门提出要求时。

7.3.2.2 型式检验项目包括本文件所有感官指标、加工质量指标、蒸煮和营养品质指标和卫生指标。

7.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定的要求时，判该批产品为合格品。检验结果中卫生指标有一项不符合本文件规定的要求时则判定该批产品不合格。感官指标、加工质量指标、蒸煮和营养品质指标中有一项不符合本文件规定的要求的，可从同批产品中加倍随机抽样进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 获得批准的企业，可在其产品外包装上使用地理标志产品专用标志。

8.1.2 标签应符合 GB 7718 规定。

8.2 包装

包装材料应符合国家有关食品包装卫生规定。包装物应牢固密封。

8.3 运输

运输时应防雨、防潮，不应与其他有毒、有害物品混运。

8.4 贮存

贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无鼠害、无虫害、无阳光直射的要求，**严禁**与有毒，有异味（气）、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。

A
A

附录 A
(规范性附录)

羊肥小米地理标志产品保护范围图

A.1 羊肥小米地理标志产品保护范围

羊肥小米地理标志产品保护范围应符合图A.1的规定。

武乡小米地理标志地域分布图

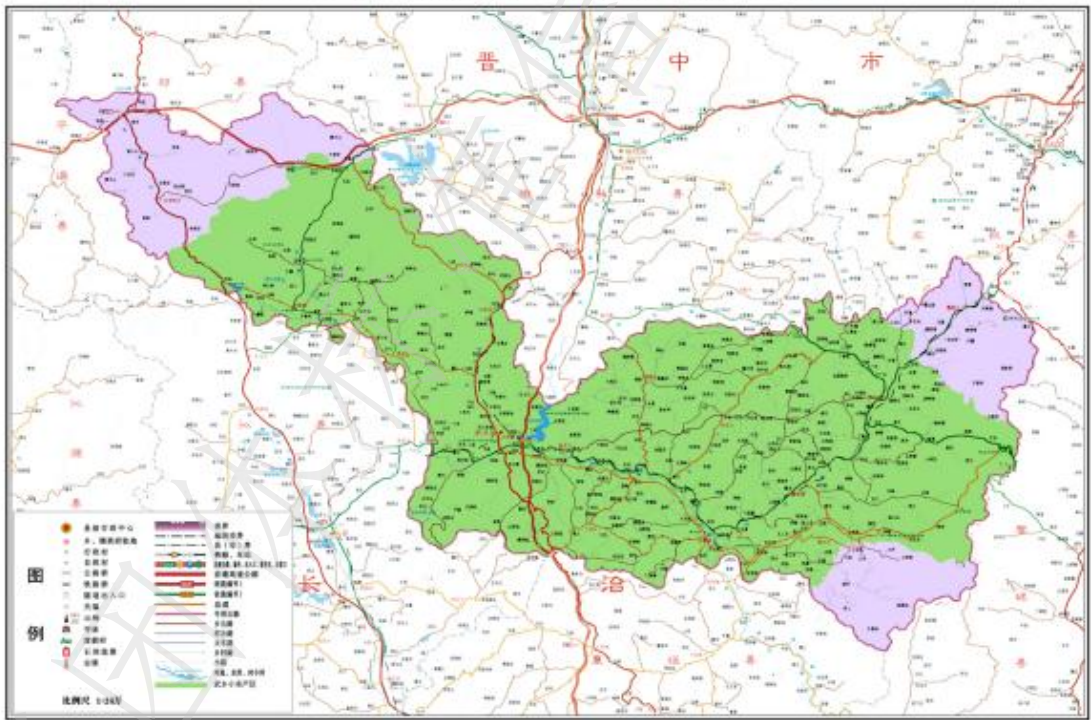


图 A.1 羊肥小米地理标志产品保护范围图

附 录 B
(规范性附录)
羊肥技术要求

B.1 基本要求

羊肥应符合 NY/T 525 的有关规定。

B.2 要求

B.2.1 外观

颜色为褐色或灰褐色，粉状，均匀，无恶臭，无机械杂质。

B.2.2 指标

羊肥的技术指标要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1

项 目	指 标
有机质的质量分数（以烘干基计）/% ≥	45
总养分（氧+五氧化二磷+氧化钾）的质量分数（以烘干基计）/% ≥	5
水分（鲜样）的质量分数/% ≤	30
酸碱度（PH）	5.5~8.5

B.2.3 重金属指标

羊肥中重金属的限量指标应符合表 B.2 的要求。

表 B.2

项 目		指标
总砷 (As) (以烘干基计) /mg/kg	≤	15
总汞 (Hg) (以烘干基计) /mg/kg	≤	2
总铅 (Pb) (以烘干基计) /mg/kg	≤	50
总镉 (Cd) (以烘干基计) /mg/kg	≤	3
总铬 (Cr) (以烘干基计) /mg/kg	≤	150

B.2.4 蛔虫卵死亡率和粪大肠菌群数指标

应符合 NY 884 的要求。

B.3 包装、标识、运输、贮存

B.3.1 羊肥用覆膜编织袋塑料编织袋衬聚乙烯内袋包装。每袋净含量 (25±0.25) kg。

B.3.2 羊肥包装袋上应标明：产品名称、商标、有机质含量、总养分含量、净含量、标准号、登记证号、企业名称、厂址等。

B.3.3 羊肥应贮存于干燥、通风处。再运输过程中应防潮、防晒、防破裂。

B
B附录 C
(规范性附录)
食味品质评定方法

C.1 用具

C.1.1 单屉蒸锅

C.1.2 300 ml烧杯

C.1.3 500 ml烧杯

C.1.4 500 ml量筒

C.1.5 天平：感量0.01 g

C.1.6 2 KW电炉

C.1.7 白瓷盘（碗）

C.2 评定方式

小米食味品质评定按米饭和米汤（即干饭和稀饭）两种方式进行。

C.3 小米蒸煮方法

C.3.1 米饭的制备：称50 g米，倒入300 ml烧杯，加入200 ml蒸馏水淘一遍，倒出淘米水，再加入97ml开水（蒸馏水），然后将烧杯放入蒸锅水沸腾的蒸笼中蒸40 min。

C.3.2 米汤的制备：称10 g米，倒入500 ml烧杯，淘米一次，加入195 ml开水（蒸馏水）。放入蒸锅水沸腾的蒸笼中蒸40 min。

C.3.3 将制成不同试样的米饭和米汤置于白瓷盘（碗）中（每人米饭、米汤各一份），供品评。

C.4 品评内容、顺序、要求、评分及结果表示

C.4.1 品评内容

分色泽、气味、外观结构和适口性四项内容进行品评，以百分计，并按表C.1做品尝评分记录。

表 C.1 品尝评分记录表

年 月 日

品评人员：

样品编号	色泽 30 分 (其中米饭、米汤各占 15 分)	气味 30 分 (其中米饭、米汤各占 15 分)	外观结构 10 分 (其中米饭、米汤各占 5 分)	适口性 30 分 (其中米饭、米汤各占 15 分)	综合评分
1					
2					
... ..					

C.4.2 品评顺序

先趁热嗅其气味，然后观其色泽、外观结构，最后通过咀嚼品尝其适口性，将各项得分相加即为综合评分。

C.4.3 品评要求

C.4.3.1 品评人员以5人~10人组成为宜。

C.4.3.2 品评应在专门的房间进行，品评房间在15 m²左右时应装有四支40 W日光灯，灯管距品评桌面约1.5 m，品评人员每人一座，在室温（20 ℃~25 ℃）下进行品评，品评时应保持环境安静，无干扰。

C.4.3.3 品评时间最好在饭前1h或饭后2h进行，品尝前不应吸烟或吃糖。

C.4.3.4 品评前品评人员应用温开水漱口，把口中残留物去净。

C.4.3.5 品评时每人米饭、米汤各一份，评分时不应相互讨论，主持人也不应向品评人员说明试样的质量情况。

C.4.4 评分

根据小米食味品质的实际情况，对照本文件表C.1要求进行打分评定。

C.4.5 结果表示

根据每个品评人员的综合评分结果计算平均值，个别人员品评误差大者（超过平均值10分以上）可舍弃，舍弃后重新计算平均值。最后以综合评分的平均值作为小米食味品质的评定结果，计算结果取整数。

全国团体标准信息平台