

T/JLLHXH

吉林省粮食行业协会团体标准

T/JLLHXH 004—2020

代替 T/JLLHXH 004—2016

吉林长粒香优质大米

Jilin Changlixiang high quality rice

2020 - 10 - 15 发布

2020 - 10 - 30 实施

吉林省粮食行业协会 发布

全国团体标准信息平台

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。

本文件代替 T/JLLHXH 004—2016《吉林长粒香优质大米》，与 T/JLLHXH 004—2016，除结构调整和编辑性改动外，相比主要技术变化如下：

- a) 增加了垩白度(见 5.3)；
- b) 增加了安全指数要求(见 5.4)；
- c) 增加了质量追溯信息(见 5.5)；
- d) 更改了范围(见 1，2016年版的 1)；
- e) 更改了规范性引用文件(见 2，2016年版的 2)；
- f) 更改了加工精度要求(见 5.3，2016年版的 5.4)；
- g) 更改了等级划分(见 5.3，2016年版的 5.4)；
- h) 更改了水分检测方法(见 6，2016年版的 6)；
- i) 更改了加工精度检验方法(见 6，2016年版的 6)；
- j) 更改了互混(见 5.3，2016年版的 5.4)；
- k) 更改了碎米总量(见 5.3，2016年版的 5.4)；
- l) 更改了粒型长宽比(见 5.3，2016年版的 5.4)；
- m) 删除了胶稠度(见 2016年版的 5.5)；
- n) 删除了垩白粒率(见 2016年版的 5.5)。

本文件由吉林省粮食和物资储备局提出并归口。

本文件起草单位：吉林省粮油卫生检验检测站、吉林省粮油科学研究设计院、吉林省粮食行业协会。

本文件主要起草人：高君、颜成、杨文斌、郭晓君、丛铎、吴岩、颜庭辉、杨会宁、李伟航、董娜、罗蓓超、孙丽、张建桥、刘维建、韩剑、余海瑞。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布为 T/JLLHXH 004—2016；

——本次为第一次修订。

吉林长粒香优质大米

1 范围

本文件规定了吉林长粒香优质大米的地理区域、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输。

本文件适用于以吉林产优质长粒香稻谷为原料加工的食用商品大米的生产、加工、储存与销售。
本文件不适用于加入添加剂的大米。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过中文的规范性引用而构成本文件的必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅注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 1350 稻谷
- GB/T 1354 大米
- 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 5009.5 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法
- 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 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/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 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 3247 中国好粮油 大米

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

吉林长粒香优质大米 jilin changlixiang high quality rice

以吉林产优质长粒香稻谷为原料，生产加工的优质大米。

4 地理区域

4.1 吉林省稻谷主产区，北纬 $40^{\circ} 52' \sim 46^{\circ} 18'$ ，东经 $121^{\circ} 38' \sim 131^{\circ} 19'$ 之间。属北温带半湿润大陆性季风性气候，四季分明，具备良好的气候、水源条件。

4.2 土壤结构好，土质多为黑土、黑钙土、草甸土、沼泽土和盐碱土等。

5 质量要求

5.1 原料

原料来源于吉林省内种植、符合 GB 1350、GB/T 17891 规定的长粒香稻谷。

5.2 生产加工要求

5.2.1 应符合 LS/T 1218 规定。

5.2.2 除添加符合 GB 5749 要求用水外，不得添加任何物质。

5.3 质量指标

质量指标见表1。

表 1 质量指标

| 指标类别 | 质量指标 | | 等级 | |
|------|--------------|-----------------|--|-----|
| | | | 一级 | 二级 |
| 定等指标 | 加工精度 | | 精碾（背沟基本无皮、或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占 80% ~ 90%;或留皮度在 2.0%以下） | |
| | 碎米 | 总量/% \leq | 6.5 | 7.5 |
| | | 其中 小碎米/% \leq | 0.1 | 0.3 |
| | 垳白度/% \leq | | 2.0 | 4.0 |
| | 品尝评分 \geq | | 90 | 80 |

| 指标类别 | 质量指标 | | 等级 | | |
|------|------------------|-------------|-------------------------------------|-----|-----|
| | | | 一级 | 二级 | |
| 基本指标 | 水分含量/% | ≤ | 15.5 | | |
| | 不完善粒含量/% | ≤ | 0.5 | 1.0 | |
| | 杂质 限量 | 总量/% | ≤ | 0 | 0.1 |
| | | 其中：无机杂质含量/% | ≤ | 0 | |
| | 黄粒米含量/% | ≤ | 0 | 0.1 | |
| | 互混/% | ≤ | 0 | | |
| | 蛋白质(干基)/% | | 5.0 ~ 8.0 | | |
| | 直链淀粉(干基)/% | | 15.0 ~ 19.0 | | |
| | 色泽 | | 米粒半透明或透明，具有长粒香大米固有的清白透亮 | | |
| | 气味 | | 具有长粒香大米固有的米香、香粒浓郁 | | |
| | 蒸煮品评 | | 蒸煮时散发淡淡的清香，米饭粘性较小、较脆、口感润滑、有香味 | | |
| | 粒型长宽比(长 mm，宽 mm) | | 1.7 ~ 3.3 (长 5.0 ~ 6.5，宽 2.0 ~ 2.8) | | |

5.4 食品安全指标

按 LS/T 3247 规定执行。

5.5 质量追溯信息

按 LS/T 3247 规定执行。

5.6 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

6 检验方法

- 6.1 色泽、气味，按 GB/T 5492 规定执行。
- 6.2 加工精度，按 GB/T 5502 规定执行。
- 6.3 黄粒米，按 GB/T 5496 规定执行。
- 6.4 互混，按 GB/T 5493 规定执行。
- 6.5 不完善粒、杂质，按 GB/T 5494 规定执行。
- 6.6 碎米，按 GB/T 5503 规定执行。
- 6.7 水分，按 GB 5009.3 规定执行。
- 6.8 蒸煮品质、品尝评分，按 GB/T 15682 规定执行。蒸煮方法见附录 A。
- 6.9 直链淀粉，按 GB/T 15683 规定执行。

- 6.10 蛋白质，按 GB 5009.5 规定执行。
- 6.11 粒型长宽比，按 GB/T 17891 规定执行。
- 6.12 垩白度检验，按 GB/T 1354 规定执行。
- 6.13 安全指数检验，按 LS/T 3247 规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样

按GB/T 5491规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂和销售。

7.2.2 型式检验

按 GB/T 1354 规定执行。

7.3 判定规则

按 GB/T 1354 规定执行。

8 包装和标签

按 GB/T 1354 规定执行。

9 储存和运输

按 GB/T 1354 规定执行。

附录 A

(资料性附录)

蒸煮方法

A.1 淘米

淘米时，加入米量 3 倍的水，每次顺时针搅拌 10 圈，逆时针搅拌 10 圈，快速换水重复上述操作 2 次~3 次，沥尽余水，倒入电饭煲内（最好用环绕加热 IH 电饭煲，煮饭效果最佳），淘米最好用凉水，不要用力搓洗和过度搅拌，次数不宜过多，如果超过 3 次，会造成大米的营养物质（主要是一些附着在米粒外层和米糠等易溶于水的维生素和无机盐等微量元素）大量流失，米饭香味也会减弱。

A.2 加水、浸泡

A.2.1 新收获的大米，水分在 16.0%~16.5%，加水量应是米量的 0.8~0.9 倍；

A.2.2 保存三个月左右的大米，水分在 15.0%~15.5% 左右，加水量应是米量的 1.0~1.1 倍；

A.2.3 保存六个月左右的大米，水分在 14.0%~14.5% 左右，加水量应是米量的 1.2~1.3 倍；

A.2.4 保存一年以上的大米，水分在 13.5%~14.0% 左右，加水量应是米量的 1.4 倍左右；如果大米存放时间过长，在蒸煮前按米量的 1% 加入食用油（橄榄油效果最好）。

A.2.5 随着大米水分降低，加水量应适当增加，随着大米水分增加时，加水量应适量减少，也可根据个人喜好程度适当选择增减水量。加水后室温浸泡 30 min，这样可以让米粒充分吸收水分，蒸煮出的米饭粒粒饱满，浸泡过久宜破碎。

A.3 蒸煮

电饭煲接通电源，开始蒸煮米饭，在蒸煮过程中不得打开锅盖，等电饭煲的开关跳开后，煮饭完成。

A.4 搅拌米饭

首先从锅的周边松动，使米饭与锅壁分离，再按横竖两个方向各平行划动 2 次，用饭板或筷子上下搅拌 4 次，使多余的水分蒸发之后盖上锅盖，保温状态下再焖 10 min 即可食用。