

ICS 67.060

B 22

T/JSLX

江苏省粮食行业协会团体标准

T/JSLX 001.4—2018

江苏大米 第4部分：大米

Jiangsu rice-Part 4: Rice

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

江苏省粮食行业协会 发布

前 言

T/JSLX 001《江苏大米》分为如下 5 个部分：

- 第 1 部分 稻谷生产技术规程
- 第 2 部分 大米加工技术规范
- 第 3 部分 稻谷
- 第 4 部分 大米
- 第 5 部分 质量追溯基础信息规范

本部分为 T/JSLX 001 的第 4 部分。

本部分按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本部分由江苏省粮食局提出。

本部分由江苏省粮食行业协会归口。

本部分起草单位：南京财经大学、江苏省粮食局粮油质量监测所、江苏粮食集团有限责任公司、江苏省农垦米业集团有限公司、江苏省农业科学院

本部分起草人：袁建、戴波、濮兴生、沈杰、冯儒、王才林、邢常瑞、都立辉、周广斌、张亚东、朱镇

江苏大米 第4部分：大米

1 范围

T/JSLX 001 的本部分规定了江苏大米的术语和定义、质量要求、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。

本部分适用于以江苏省区域种植的粳稻谷为原料加工的大米。

本部分不适用于以籼稻谷为原料加工的大米。

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 191 包装储运图示标志

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 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5503 粮食检验 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 15682-2008 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

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品

LS/T 3247-2017 中国好粮油 大米

NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法

T/JSLX 001.1 江苏大米 第1部分：稻谷生产技术规程

T/JSLX 001.2 江苏大米 第2部分：大米加工技术规范

T/JSLX 001.3 江苏大米 第3部分：稻谷

3 术语和定义

除 GB 1354、GB/T 17891 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为便于使用，以下重复列出了 GB 1354、GB/T 17891 中的某些术语和定义。

3.1

江苏大米

苏米

以按T/JSLX 001.1规定的规程生产的符合T/JSLX 001.3规定的粳稻谷为原料，按T/JSLX 001.2规定加工的符合本部分规定要求的大米。

3.2

不完善粒 *unsound kernels*

未成熟或受到损伤但尚有食用价值的米粒，包括：

未成熟粒：籽粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

虫蚀粒：被虫蛀蚀的米粒。

病斑粒：粒面有病斑的米粒。

生霉粒：粒面有霉斑的米粒。

糙米粒：完全未脱皮层的米粒。

3.3

杂质 *impurities; foreign matter*

除米粒之外的其他物质，包括有机杂质和无机杂质。

3.3.1

有机杂质 *organic impurities*

包括稻谷、稻壳、米糠、糠粉、稻草、带壳稗粒、异种谷粒等植物源杂物和害虫或害虫组织等动物源杂物。

3.3.2

无机杂质 *inorganic impurities*

包括泥土、砂石和灰尘等无机杂物。

3.4

垩白 *chalkiness*

米粒胚乳中的白色不透明部分，包括腹白、心白和背白。

3.4.1

垩白大小 *chalkiness area percentage in rice kernel; chalky area*

垩白米粒垩白部分的投影面积占该粒米投影面积的百分比。

3.4.2

垩白粒率 *rate of chalky kernel*

垩白大小 $\geq 50\%$ 的垩白米粒占试样米粒数的百分比。

3.4.3

垩白度 *chalkiness degree; size of chalkiness*

垩白米粒的垩白面积总和占试样米粒面积总和的百分比。

3.5

食味品质 *eating quality*

按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、外观结构、适口性、滋味、冷饭质地的综合评分值，用食味值表示。

4 质量要求

4.1 质量指标

应满足的质量指标见表 1。

表 1 质量指标要求

指标类别	质量指标		一级	二级	三级
定等指标	食味值/分 \geq		90	85	80
	碎米	总量/% \leq	5.0	7.5	10.0
		其中小碎米/% \leq	0.5	0.5	1.0
	垩白粒率/% \leq		2.0	4.0	6.0
	垩白度/% \leq		4.0	6.0	8.0
基本指标	色泽气味		正常		
	水分 ¹ / % \leq		15.5		
	不完善粒/% \leq		1.0		
	黄粒米/% \leq		0.2		
	互混/% \leq		2.0		
	杂质	总量/% \leq	0.1		
		其中砂土、石子、玻璃、塑料等	不得检出		
	直链淀粉(干基)/ %		8.0~15.0		
	蛋白质(干基)/ %		6.0~8.5		

注1: 企业应根据产品销售区域, 在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量。

4.2 食品安全指标

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

4.2.2 生产过程中, 除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

4.2.3 真菌毒素、污染物、农药残留等除符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量要求外, 还应符合表 2 规定的要求。

表 2 江苏大米安全指标

序号	项目	指标
1	无机砷(以 As 计) / mg/kg \leq	0.1
2	汞(以 Hg 计) / mg/kg \leq	0.01
3	铅(以 Pb 计) / mg/kg \leq	0.1
4	镉(以 Cd 计) / mg/kg \leq	0.1
5	铬(以 Cr 计) / mg/kg \leq	0.2
6	黄曲霉毒素 B ₁ / μ g/kg \leq	5.0

4.3 加工过程质量控制

4.3.1 原料应符合 T/JSLX 001.3 的规定。

4.3.2 加工过程按照 T/JSLX 001.2 规定执行。

4.4 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 检验方法

5.1 食味值检验: 按 GB/T 15682-2008 执行, 其中“6.1.4 参照样品的选择”宜选用 LS/T 1534 规定的粳米品尝评分参考样品。可按 LS/T 3247-2017 附录 B 使用米饭食味计进行测定, 必要时采用人工品尝试验进行测定结果验证。

5.2 碎米检验: 按 GB/T 5503 规定的方法执行。

- 5.3 垩白粒率检验：按 LS/T 3247-2017 附录 D 执行。
- 5.4 垩白度检验：按 GB/T 17891 附录 A 执行，或按 NY/T 2334 执行。
- 5.5 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 5.6 水分检验按 GB 5009.3 规定的方法执行。
- 5.7 杂质、不完善粒检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。
- 5.8 黄粒米检验：按 GB/T 5496 规定的方法执行。
- 5.9 互混检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。
- 5.10 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。
- 5.11 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 规定的方法执行。
- 5.12 食品安全指标检验：按 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 规定的方法执行。
- 5.13 净含量检验：按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

检验的一般规则按GB/T 5490执行，并标明代表数量和货位。

6.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

产品出厂时，应按 5.1 中规定的项目（直链淀粉、蛋白质）进行检验。

6.5 型式检验

6.5.1 凡有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 正常生产时每年应进行一次型式检验；
- 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- 国家质量监督部门提出要求时。

6.5.2 型式检验按本标准 4.1、4.2 规定的内容检验。

6.6 判定规则

凡不符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

6.6.2 大米以食味值、碎米（包括小碎米）、垩白粒率、垩白度进行定等。

6.6.3 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

7 包装和标签

7.1 包装

包装应符合GB/T 17109的规定和卫生要求。

若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

7.2 标签标识

包装大米的标签标识应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。以江苏省区域内种植的粳稻谷为原料生产的大米，认证授权后可标注“江苏大米”，产品名称应按本标准规定的名称和等级标注，标明原料产地（具体到县或基地）、原料收获时间（具体到年月）、加工日期、保质期。

注：宜在包装物上加贴二维码，其内容包括 4章中相应指标的检验值和 9章的追溯信息。

8 储存和运输

- 8.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。
- 8.2 运输时，应使用符合卫生要求的工具和容器，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。
- 8.3 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

9 追溯信息

应提供可供质量追溯的信息应符合表 3 的要求。

表 3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	
	产地（具体到县或基地）	
	收获时间（具体到年月）	
	化肥和农药使用记录 （包括：通用名称，用量，施用时间）	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
生产信息	碾米日期	
	加工工艺	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	（可填）	