

T/HNM

团 体 标 准

T/HNM 001—2022

怀远糯米

Huaiyuan Glutinous Rice

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

怀远糯米产业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由怀远糯米产业协会提出并归口。

本标准起草单位：怀远糯米产业协会、怀远县市场监督管理局、蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司、怀远县农业农村局。

本标准主要起草人：董峰、贾伟、张明、孙旭东、董其云、朱兴涛、王和绥。

怀远糯米

1 范围

本标准规定了怀远糯米的术语、定义、质量要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则，以及对包装、标识、贮存、运输等。

本标准适用于第三章定义产品的生产、销售和检验。

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 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 5009.11	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 5009.22	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/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 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB/T 35881	粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
GB/T 22294	粮油检验 大米胶稠度的测定
NY/T 83	米质测定方法
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 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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 怀远糯米

以稻谷为原料，经清理、去石、砻谷、谷糙分离、碾米、白米分级筛、色选、包装等工艺而制成的怀远糯米。

4 产品分类

根据原料和工艺不同，产品为怀远糯米。

5 技术要求

5.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定，不得添加非食用物质；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.2 原辅材料要求

5.2.1 稻谷应符合 Q/HYNM 0001S-2021 的规定。

5.2.2 其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

5.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	通体乳白色，有光泽	GB/T 5492
滋味与气味	蒸煮后口感软糯黏滑、有弹性、嚼有余香，正常米香味	
外 观	米粒呈椭圆形，短圆饱满，丰满肥厚	取适量试样置于清洁白色瓷盘中，在自然光线下观察其外观

5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		一 级	二 级	
碎 米	总量 (%) \leq	10.0	15.0	GB/T 5503
	其中：小碎米含量 (%) \leq	1.5	2.3	
加工精度		精碾	适碾	GB/T 5502
不完善粒含量/ (%) \leq		4.0	6.0	GB/T 5494
直链淀粉含量/ (%) \leq		2.0		GB/T 15683
水分含量/ (%) \leq		15.5		GB 5009.3
杂 质	总量/ (%) \leq	0.25		GB/T 5494
	其中：矿物质含量/ (%) \leq	0.02		
黄粒米含量/ (%) \leq		1		GB/T 5496、 GB/T 35881
互混率/ (%) \leq		5.0		Gb/T 5493
色泽、气味		无异常色泽和气味		Gb/T 5492
胶稠度/ (mm) \geq		75		GB/T 22294

无机砷（以 As 计）/（mg/kg） \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） \leq	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） \leq	0.2	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） \leq	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B1/（ μ g/kg） \leq	10.0	GB 5009.22
其它食品中污染物限量、真菌毒素限量、农药最大残留量	应符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 及国家相关规定的公告	

5.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

6 食品添加剂

本产品不添加任何食品添加剂

7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

8 检验规则

8.1 批次的确定和抽样

8.1.1 批次的确定

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

8.1.2 抽样

在同一批次中随机抽取，抽样基数不得少于 50 袋。抽样数量：为 5kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，一份备查。或按照 GB/T 5491 标准执行。

8.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

8.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、杂质、不完善粒、黄粒米、互混、其他技术指标（国家法律、法规、规章等有关规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

8.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- 产品正式投入生产时。
- 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。
- 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

8.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样品或对备样复检不合格项，以复检结果为准。

9 标签标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签标志

产品标签应按 GB 7718、GB 28050的规定及国家有关标准、规定标注；储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。

9.2 包装

产品包装应符合GB 23350和有关安全标准或有关规定。

9.3 运输

应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送，运输过程中应防止雨淋和被污染。

9.4 贮存

袋装产品应贮存在清洁、干净、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份较高的物质混存。

9.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期不低于3个月。
