

团 体 标 准

T/LZLSF 008.1—2022

预包装柳州螺蛳粉原材料质量 第 1 部分： 螺蛳粉用大米

Quality of raw materials for prepackaged Liuzhou Luosifen—Part 1 :
Rice for Luosifen

2022 - 04 - 20 发布

2022 - 05 - 20 实施

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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由柳州市商务局提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口并宣贯。

本文件起草单位：柳州职业技术学院、柳州市质量检验检测研究中心、柳州市农业技术推广中心、广西中柳食品科技有限公司、广西兴螺食品科技有限公司、柳州市螺蛳粉协会。

本文件主要起草人：陈奕君、韦尉宁、黄宁、陈波、陈芳、李翔、陈荣珍、宫辛玲、罗金波、覃俊达、谢小瑜、陈璟、董日月、单志强、韦柳钰、王亮、陈雅恬、唐机文、黄嘉鹏。

准
标
体
团

LZLSF

预包装柳州螺蛳粉原材料质量 第1部分：螺蛳粉用大米

1 范围

本文件界定了螺蛳粉用大米的术语和定义，并规定了质量要求、检验方法及包装、标签、储存和运输的要求。

本文件适用于柳州行政区域内的预包装柳州螺蛳粉用大米。

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/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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 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/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 粮油检验 碎米检验法
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
 GB/T 17109 粮食销售包装
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
 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界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺蛳粉用大米 rice for Luosifen

经过一定工艺制成预包装柳州螺蛳粉的干制米粉所用的原材料大米。

3.2

稗草 barnyardgrass

一种一年生草本植物，和稻子外形极为相似，长在稻田里、沼泽、沟渠旁、低洼荒地。

3.3

带壳稗粒 barnyardgrass grain with shell

稗草（3.2）的种子，带壳，呈圆形，淡黄色。

3.4

稻谷粒 rice grain

水稻的种子，呈椭圆形或长条形，金黄色。

4 质量要求

4.1 质量指标

4.1.1 碎米率

应符合GB/T 1354的要求，碎米率不做要求。

4.1.2 杂质

柳州螺蛳粉用大米的杂质指标见表1。

表 1

项目	指标
总量/%	≤ 0.2
糠粉/%	≤ 0.15
无机杂质/%	≤ 0.02
带壳稗粒/（粒/kg）	不得检出
稻谷粒/（粒/kg）	不得检出

4.1.3 不完善粒、水分、黄粒米、互混率、生霉粒、病斑粒、直链淀粉、色泽、气味

柳州螺蛳粉用大米的以上9个质量指标见表2。

表 2

项目	指标
不完善粒/%	≤ 6
水分/%	≤ 14.5
黄粒米/%	≤ 1.0
互混率/%	≤ 5
生霉粒/%	不得检出
病斑粒/%	不得检出
直链淀粉（干基）/%	13-22
色泽、气味	具有大米应有的色泽和气味，无异味

4.2 卫生要求

4.2.1 真菌毒素

柳州螺蛳粉用大米中黄曲霉毒素B₁的含量不应超过8 μg/kg，赭曲霉毒素A的含量不应超过5 μg/kg。

4.2.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763中谷物的规定。

4.2.3 污染物限量

柳州螺蛳粉用大米的污染物限量指标见表3。

表 3

项目	指标
铅	0.2mg/kg
镉	0.2mg/kg
总汞	0.02mg/kg
无机砷	0.2mg/kg
铬	1.0mg/kg
苯并[α]芘	5.0 μg/kg

4.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.4 净含量

应符合JJF 1070的规定。

5 检验方法

5.1 杂质、不完善粒含量检验

按GB/T 5494规定的方法执行。

5.2 糠粉含量检验

按GB/T 5494中6.2.1规定的方法执行，将试样筛完后留存在筛层上的糠粉进行称量。

5.3 带壳稗粒含量检验

按GB/T 5494中第5章规定的方法执行，将试样倒入分析盘内，将带壳稗粒检出。

5.4 稻谷粒含量检验

按GB/T 5494中第5章规定的方法执行，将试样倒入分析盘内，将稻谷粒检出。

5.5 水分含量检验

按GB 5009.3规定的方法执行。

5.6 黄粒米含量检验

按GB/T 5496或GB/T 35881规定的方法执行。

5.7 互混率检验

按GB/T 5493规定的方法执行。

5.8 生霉粒含量检验

按GB/T 5494中第5章规定的方法执行，将试样倒入分析盘内，将生霉粒检出。

5.9 病斑粒含量检验

按GB/T 5494中第5章规定的方法执行，将试样倒入分析盘内，将病斑粒检出。

5.10 色泽、气味检验

按GB/T 5492规定的方法执行。

5.11 直链淀粉含量检验

按GB/T 15683规定的方法执行。

5.12 真菌毒素检验

按GB 2761规定的方法执行。

5.13 农药最大残留限量检验

按GB 2763规定的方法执行。

5.14 污染物限量检验

按GB 2762规定的方法执行。

5.15 食品添加剂检验

按GB 2760规定的方法执行。

5.16 净含量检验

按JJF 1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

6.2 检验的一般规则

按GB/T 5490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

出厂检验项目按 4.1 的规定检验。

6.5 型式检验

按第4章的规定每半年进行一次检验，有下列情况之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关监督管理部门提出检验要求。

6.6 判定规则

6.6.1 所有指标均合格的则判定合格。

6.6.2 其中一项或几项指标判定不合格的，允许进行同批次复检，复检合格则判合格，仍不合格的则判不合格。

7 包装和标签

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固坚实，封口或者缝口应严密。

7.2 标签

7.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8 储存和运输

8.1 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 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程应注意防止雨淋和被污染。

8.3 在满足上述包装、运输和储存的条件下，保质期不应低于 3 个月。

