

团 体 标 准

T/YCXH 19—2021

米脂小米产品质量标准

2022 - 06 - 01 发布

2022 - 07 - 01 实施

陕西省遗传学会 发布

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。

本文件由陕西省遗传学会提出并归口。

本文件起草单位：西北农林科技大学、米脂县农业农村综合技术推广站、米脂县现代农业培训中心、杨凌秦丰种业股份有限公司。

本文件主要起草人：冯佰利、任树岗、王鹏科、高小丽、高金锋、杨璞、杨清华、冯学琦、王鹤翔、李海霞、高亚芳、郭炳艳、巩玉峰、张连生、谈宏斌、李晓峰。

本文件为首次发布。

本文件由陕西省遗传学会内所有成员单位共同承担相关责任。

本文件由陕西省遗传学会负责解释。

米脂小米产品质量标准

1 范围

本文件规定了“米脂小米”的术语和定义、要求、检验规则。
本文件适用于米脂县行政区域内生产的优质谷子经加工制成的小米。

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/T191 包装储运图示标志
- 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 3095 环境空气质量标准
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB/T 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B₁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 5494 粮油检验粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8232 粟
- GB/T 11766 小米
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- NY/T 83 米质测定方法
- NY/T 893 绿色食品 粟米及粟米粉
- T/YCXH 19-2022 米脂谷子生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米脂小米

用在米脂县行政区域内谷子产区，选用登记的优质高产抗病品种，按照T/YCXH 19-2022的规定种植的谷子加工成的小米产品。

4 要求

4.1 原料

原料品质应符合GB/T 8232的质量要求。

4.1 加工

加工应符合GB 13122和GB 14881的要求。

4.2 质量要求

4.2.1 感官品质

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-----|---------------------|
| 色 泽 | 金黄明亮，无明显感官色差。 |
| 气 味 | 具有本区域小米固有的自然清香味，无异味 |
| 粒 形 | 大小一致，颗粒饱满 |

4.2.2 营养品质

营养品质指标应符合表2的规定。

表2 营养品质指标

| 项 目 | 指 标 |
|-----------------------|------|
| 钙 \geq mg/kg | 105 |
| 铁 \geq mg/kg | 28 |
| 氨基酸 \geq g/100g | 6.0 |
| 维生素 B1 \geq mg/100g | 0.3 |
| 脂肪/(%) \geq | 2.5 |
| 蛋白质/(%) \geq | 8.0 |
| 淀粉/(%) \geq | 75.0 |

4.2.3 加工品质

加工品质应符合表3的规定。

4.3 卫生指标

卫生指标应符合GB 2715的规定。污染物限量指标应符合GB 2762的规定。农药残留限量指标应符合GB 2763的规定。

表3 加工质量指标

| 项 目 | | | 指 标 |
|----------------------|--------|----------|--------|
| 加工精度（粒面种皮基本脱掉的颗粒）（%） | | | ≥ 90 |
| 不完善粒（%） | | | ≤ 1.0 |
| 碎米（%） | | | ≤ 4.0 |
| 水分（%） | | | ≤ 13.0 |
| 杂 质 | 总 量（%） | | ≤ 0.5 |
| | 其 中 | 粟 粒（%） | ≤ 0.3 |
| | | 矿 物 质（%） | ≤ 0.02 |

4.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 检验方法

5.1 感官指标

扦样、分样按GB 5491规定执行。色泽、气味按 GB/T5492 规定执行。将样品置于洁净的白瓷盘中目测粒形、透明度。

5.2 加工质量指标

加工精度检验按GB/T 11766的规定执行。杂质和不完善粒按GB/T 5494规定执行。水分按 GB/T 5497 的规定执行。碎米率按GB/T 5503的规定执行。

5.3 营养品质指标

粗蛋白质按GB/T 5511的规定执行。粗脂肪按GB/T 5512 规定执行。维生素B₁ 按GB/T 7628规定执行。铜、铁、锰、锌、钙、镁的测定按GB/T 14609规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则。

6 检验规则

6.1 检验批

检验批为同种类、同产地、同收获年、同运输单元、同储存单元的小米。

6.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.3 出厂检验

每批产品应按本标准规定进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂和销售。

6.4 检验项目

感官指标及加工质量指标。

6.5 型式检验

型式检验为每年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

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

6.6 判定规则

检验结果中卫生指标有一项不合格则判定该批产品不合格；感官指标、加工质量指标、营养品质指标有一项不符合要求的，可从同批产品中加倍随机抽样复检，以复检结果为准。

7 标志、标签

标签应符合GB 7718和GB/T 17924的规定。外包装箱的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

按GB/T 17109规定执行。包装容器应清洁卫生、牢固、无破损、封口严密、结实、不可撒漏、干燥、无毒、无异常气味、内外光滑、无污染。

8.2 储存

储存仓库通风、干燥、清洁、阴凉，无鼠害、无虫害，无阳光直射。严禁与有毒有害有异味物质或水分较高的物质混存。

8.3 运输

选择符合要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防雨、防潮和污染，不得与其他有毒有害物质混运。
