

ICS 65.020

B 22

# 盐城大米全产业链标准

T/YCSLX 001-2022

代替 T/YCSLX 001-2020

## 地理标志产品 盐城大米

Product of geographical indication—— Yancheng rice

2022 - 10 - 25 发布

2022 - 11 - 01 实施

盐城市粮食行业协会 发布

## 前 言

本标准首次发布于2022年10月。

本标准由盐城市粮食行业协会、盐城市粮油质量监测中心、盐城市粮油集团有限公司制定。适用于“盐城大米·盐田稻米”品牌全产业链项目。

本标准起草人：茆训东、曹志高、孙明法、倪学猛、金晓林、吴银楼、蔡荣鑫、邓成新、李根前、孙鸿山。

本标准规定“盐城大米”产品质量安全指标除满足国家标准相关规定外同时还要满足特定指标的更严限制要求：

本标准分为七个部分：

- 一、稻谷生产技术规程
- 二、稻谷收储技术规范
- 三、大米加工技术规范
- 四、稻谷
- 五、大米
- 六、包装、储存和运输
- 七、质量追溯基础信息规范

# 盐城大米 第1部分 稻谷生产技术规程

## 1 范围

T/YCSLX 001—2022 的本部分确立了用作盐城大米加工原料的稻谷生产程序，规定了稻谷生产的一般要求、育秧技术、田间管理、收获与储藏等阶段的操作指标，描述了过程记录、原粮品种鉴定、生产档案等追溯方法。

本部分适用于盐城市区域种植的用于盐城大米加工原料的粳稻谷生产。

## 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 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 8321 农药合理使用准则

CB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 17420 微量元素叶面肥料

GB/T 19630.4 有机产品 第4部分：管理体系

GB/T 21015 稻谷干燥技术规范

GB/T 29890 粮油储藏技术规范

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 5117-2002 无公害食品 水稻生产技术规程

DB32/T 2971-2016 水稻机插钵苗育秧技术规程

DB32/T 3132-2016 机插稻工厂化育秧技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 安全间隔期

最后一次施药、施肥到作物收获时允许的间隔天数。

### 3.2 安全排水期

稻田施肥及施用农药后不宜排水的间隔天数。

## 4 一般要求

### 4.1 产地环境

产地土壤环境按照 GB 15618 规定的要求。

灌溉用水按照 GB 5084 规定的要求。

### 4.2 产地规模

单一品种连片种植面积 $\geq$ 1000 亩。

### 4.3 品种选择

应选用通过国家、地方审定或各类种业联合体登记备案、食味值 $\geq$ 80 分的粳稻品种。

### 4.4 原粮生产种源

由品种培育单位指定的生产企业提供，种子质量应符合 GB 4404.1 的规定。

### 4.5 肥料使用

4.5.1 只准许按照 NY/T 496 和 GB/T 17420 的规定原则使用肥料。

4.5.2 只准许使用经农业主管部门登记的化学肥料。

4.5.3 只准许使用属金属含量小于附录 A 给出的限量指标的肥料（有机肥及矿质肥等）。

4.5.4 安全排水期 7 天。

### 4.6 农药使用

4.6.1 只准许按照 GB/T 8321 的规定使用农药，不得使用的农药以国家最新发布的禁用农药目录为准。

4.6.2 合理混用、轮换交替使用不同作用机制或具有负交互抗性的药剂，克服和推迟病虫害抗药性的产生和发展。

4.6.3 安全排水期 5 天~7 天。

### 4.7 种植方式

宜采用机插秧方式。

## 5 育秧技术

工厂化育秧按照 DB32/T 3132-2016 规程执行，钵苗育秧按照 DB32/T 2971-2016 规程执行。

## 6 田间管理

### 6.1 水浆管理

返青期保持浅水层，分蘖期湿润灌溉，苗数达到穗数的80%~90%时开始露田和晒田。穗分化后灌水并保持浅水层至抽穗扬花期。灌浆成熟期间歇灌溉、干湿交替。收获前7天左右断水。

### 6.2 肥料运筹

#### 6.2.1 施肥总量

纯氮18kg/亩左右，磷( $P_2O_5$ )8kg/亩~10kg/亩，钾( $K_2O$ )8kg/亩~10kg/亩。其中有机肥含氮量占总氮量40%以上。

#### 6.2.2 施肥方法

基肥、分蘖肥和穗肥用量比例为4:4:2或4:4:3，磷肥主要用作基肥；钾肥50%作基肥，50%作穗肥施用。分蘖肥在栽后5天~7天和12天~15天分2次施用，穗肥在倒4叶至倒3叶时根据苗情分1-2次使用、硅锌肥在倒2叶期使用。宜少施氮肥，多施有机肥，特别是后期尽量不施氮肥，在获得600kg/亩~650kg/亩稻谷产量的前提下确保米质优良。

### 6.3 病虫草害化学防治措施

按照NY/T 5117-2002中6章规定执行。

### 6.4 安全间隔期

25天以上。

## 7 收获与干燥

### 7.1 收获

在保证成熟度的条件下，稻谷水分含量宜控制在20%~25%时适期收获，应防止品种机械混杂。

### 7.2 干燥

高水分稻谷应进行干燥，可采用晾晒或机械烘干。采用机械烘干时，宜按照GB/T 21015规定进行。不得在沥青路面及粉尘污染严重的地方晒谷。

## 8 原粮品种鉴定

必要时，可抽取原粮样品送品种选育单位、品种选育单位委托的机构或有资质的第三方检测机构进行检测，以鉴定原粮生产所用品种。

## 9 生产档案

稻谷生产者应按照 GB/T 19630.4 的要求，建立并保持从稻谷生产到收获、贮存全过程的台账记录，主要包括稻谷生产农事操作、农药肥料、产地环境和贮存销售等事项。相关记录表可采用附录 B 的表式。

各类记录应至少保存 5 年。

## 附录 A

## (规范性附录)

## 肥料中主要重金属含量的限量指标

表 A 肥料中主要重金属含量的限量指标 mg/kg

标准	砷及其化合物 (以 As 计)	镉及其化合物 (以 Cd 计)	铅及其化合物 (以 Pb 计)	铬及其化合物 (以 Cr 计)	汞及其化合物 (以 Hg 计)
GB 8172-1987 城镇垃圾农用控制标准	≤30	≤3	≤100	≤300	≤5
GB 18877-2009 有机-无机复混肥料	≤50	≤10	≤150	≤500	≤5
GB/T 23349-2009 肥料中砷、铬、铅、镉、汞生态指标	≤30	≤30	≤30	≤30	≤30
NY 525-2012 有机肥料	≤15 (以烘干基计)	≤3 (以烘干基计)	≤50 (以烘干基计)	≤150 (以烘干基计)	≤2 (以烘干基计)
NY 884-2012 生物有机肥	≤15 (以干基计)	≤3 (以干基计)	≤50 (以干基计)	≤150 (以干基计)	≤2 (以干基计)
NY 1110-2006 水溶肥料汞、砷、镉、铅、铬的限量及其含量测定	≤10	≤10	≤50	≤50	≤5
NT/T 798-2004 复合微生物肥料	≤75	≤10	≤100	≤15	≤5

## 附录 B

(资料性附录)

## 稻谷生产质量管理相关记录表式

表 B.1 稻谷生产农事管理综合记录表

基地名称	地块编号	面积, 亩	种植者
1. 品种名称			
2. 种子来源			
3. 种子处理时间及方法			
4. 播种时间及播种量			
5. 育秧方式			
6. 苗床管理			
7. 大田整地时间及方法			
8. 移栽时间及方法			
9. 大田施肥种类、数量及时间			
10. 灌水时间及水源			
11. 病虫害防治方式及时间			
12. 除草方式及时间			
13. 重大及突发事件			
14. 收获方式及时间			
15. 收获量与干燥方式			
16. 批次号			
备注(其他事项):			

填写:

年 月 日

审核:

年 月 日

批准:

年 月 日



表 B.3 稻谷生产农事管理综合月度记录表

基地名称		地块编号		面积, 亩		种植者	
月份	农事操作事项描述						
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
备注 (其他事项):							

填写:

年 月 日

审核:

年 月 日

批准:

年 月 日



## 盐城大米 第2部分 稻谷收储技术规范

### 1 规范性引用文件

GB/T 21015 稻谷干燥技术规范

GB/T 29890-2013 粮油储藏技术规范

### 2 收购

按国务院《粮食流通管理条例》、《江苏省粮食流通条例》和有关法律、行政法规执行。

### 3 贮藏

按 GB/T 29890-2013 规范的要求进行，储藏期间水分控制在 15%以下，库房仓温控制在 20℃ 以下。

### 4 其它

按江苏省粮食和物资储备局仓储示范企业规范要求执行。

## 盐城大米 第3部分：大米加工技术规范

### 1 范围

T/YCSLX 001—2022 的本部分规定了盐城大米加工企业基本要求、原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程控制、检验、大米储存和运输、产品召回管理、人员和管理制度要求、记录与文件管理等要求。

本部分适用于盐城大米的加工过程控制。

### 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 1350 稻谷

GB/T 1354 大米

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8875 粮油术语 碾米工业

GB 13122-2016 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 21015 稻谷干燥技术规范

GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

GB/T 26630-2011 大米加工企业良好操作规范

GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量

GB/T 29890-2013 粮油储藏技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

### 3 术语和定义

GB 1350, GB/T 1354, GB/T 8875, GB/T 17891, GB/T 22515 和 GB/T 26631 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 盐城大米 Yancheng rice

应按 T/YCSLX 001—2022.1 规定的规程生产的符合 T/YCSLX 001—2022.4 规定的粳稻谷为原料，按 T/YCSLX 001—2022.3 加工的符合 T/YCSLX 001—2022.5 规定要求的大米。

#### 4. 加工企业基本要求

##### 4.1 选址及厂区环境

应符合 GB 14881-2013 中第 3 章和 GB/T 26630-2011 中第 4 章的相关规定。

##### 4.2 厂房和车间

4.2.1 应符合 GB 14881-2013 中第 4 章和 GB/T 26630-2011 中第 5 章的相关规定。

4.2.2 用于堆放和晾晒谷物、半成品、成品的地面不得铺设含有沥青等有害物质的材料。

##### 4.3 设施与设备

###### 4.3.1 设施

应符合 GB 14881-2013 中 5.1 的规定。

###### 4.3.2 设备

4.3.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.2 和 GB/T 26630-2011 中第 6 章的规定。

4.3.2.2 仓库应配备粮温、库温等粮情监测、通风等温湿度调控和防控虫害、鼠害、鸟类等保证粮食安全储存的设备。

4.3.2.3 外溢粉尘的部位应安装粉尘控制装置。

##### 4.4 卫生管理

###### 4.4.1 管理要求

应符合 GB 14881-2013 中 6.1 的规定。

###### 4.4.2 厂区环境卫生管理

应符合 GB 13122-2016 中 6.2 的规定。

###### 4.4.3 厂房及设施卫生管理

应符合 GB 13122-2016 中 6.3 的规定。

###### 4.4.4 人员健康管理及卫生要求

应符合 GB 14881—2013 中 6.3 的规定。

###### 4.4.5 虫害控制与防鼠

应符合 GB 13122-2016 中 6.5 的规定。

###### 4.4.6 废弃物的处理

应符合 GB 14881—2013 中 6.5 的规定。

#### 4.4.7 工作服管理

应符合 GB 14881—2013 中 6.6 的规定。

### 5 原料、食品添加剂和食品相关产品

#### 5.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中 7.1 的规定。

#### 5.2 原料

应符合 T/YCSLX 001—2022.3、GB 13122—2016 中 7.2 的规定。

#### 5.3 食品添加剂

不得使用食品添加剂。

#### 5.4 食品相关产品

应符合 GB 14881—2013 中 7.4 的规定。

#### 5.5 其他

应符合 GB 14881—2013 中 7.5 的规定。

### 6 生产过程控制

#### 6.1 一般要求

6.1.1 原料清理应除去杂质及霉变粒，防止杂质进入后续加工，造成产品污染。

6.1.2 生产用水应符合 GB5749 中的相关规定。

6.1.3 应采取有效措施防止金属或其他外来杂物混入产品中。

6.1.4 在生产过程中，现场不得进行生产设备的维修。

6.1.5 应加强设备的日常维护和保养，保持设备清洁、卫生。设备的维护必须严格执行正确的操作程序。设备出现故障应及时排除，防止影响产品质量卫生。每次生产前应检查设备是否处于正常状态。所有生产设备应定期进行检修并做好保养维修记录。

#### 6.2 食品安全控制

##### 6.2.1 产品污染风险控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.1 的规定。

#### 6.2.2 生物污染的控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.2.1 的规定。

#### 6.2.3 化学污染的控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.3 的规定。

#### 6.2.4 物理污染的控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.4 的规定。

### 6.3 稻谷接收、初清及干燥

#### 6.3.1 工艺流程

6.3.1.1 应包括下列工序和干燥工段（水分适宜时，可不经干燥工段）：

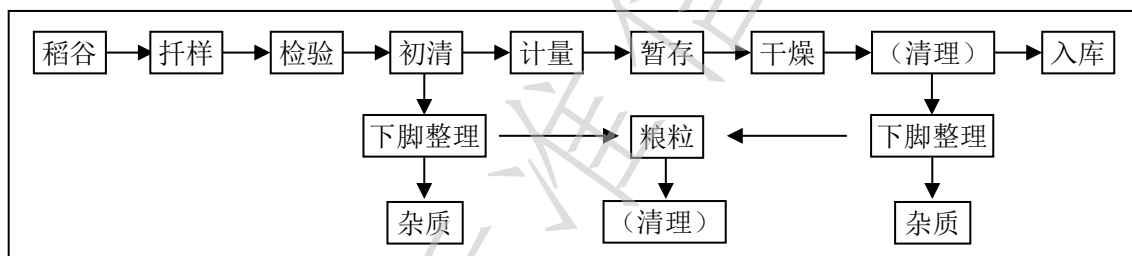


图 1 稻谷接收、初清及干燥工艺流程

6.3.1.2 稻谷水分较高时，应进行干燥，可采用晾晒或机械烘干。采用机械烘干时，宜按照 GB/T 21015 规定进行。

6.3.1.3 干燥冷却后宜设置“清理”工序。

#### 6.3.2 设备选型

6.3.2.1 所选择的设备型式、生产能力、动力配备等应满足进厂稻谷等原料批量和质量的需要。

6.3.2.2 初清、清理和下脚整理设备，应适合进厂原粮，并可确保初清、清理及下脚整理后稻谷含杂、杂中稻谷含量均达到要求。

6.3.2.3 干燥设备可按照 GB/T 21015 规定进行选择。

6.3.2.4 除尘器、管路、通风机等设备及设施构成的除尘系统，应能确保工作场所卫生达标和废气等排放达标。

#### 6.3.3 控制指标

##### 6.3.3.1 原料

新收获稻谷的水分应 $\leq 25\%$ ，不同水分稻谷应分别暂储：水分 $\geq 16\%$ 时，应分别进行干

燥。

#### 6.3.3.2 原料初清要求

原料初清要求如下：

—— 出机稻谷杂质含量应 $\leq 2.0\%$ （大于直径 10mm 的杂质宜除净，原料中杂质含量 $\leq 3.0\%$ 时，大型杂质去除效率 $\geq 90\%$ ）；

—— 出机杂质中完整稻谷粒应 $\leq 2.0\%$ 。

#### 6.3.3.3 湿稻谷暂存要求

不同水分稻谷应分开暂存，同批稻谷水分不均匀度应小于等于 2.0%；

#### 6.3.3.4 稻谷干燥要求

稻谷干燥操作指标要求如下：

—— 干燥机入机稻谷控制指标：稻谷水分不均匀度 $\leq 2.0\%$ ；杂质总量 $\leq 2.0\%$ ；

—— 干燥速率： $\leq 0.8\%/h$ ；

—— 一次降水幅度控制指标： $\leq 3.0\%$ ；

—— 干燥后稻谷质量控制指标：破碎率增加值 $\leq 1.0\%$ ；爆腰率增加值 $\leq 2.0\%$ ；

—— 干燥不均匀度： $\leq 1.0\%$ ；

—— 色泽、气味：正常。

#### 6.3.3.5 清理要求

清理操作指标要求如下：

—— 大型杂质去除效率： $\geq 95\%$ ；

—— 小型杂质去除效率： $\geq 95\%$ ；

—— 轻型杂质去除效率： $\geq 90\%$ ；

—— 杂质总量： $\leq 1.0\%$ ；

—— 清理出的大型杂质中含稻谷、小型杂质含稻谷均应 $\leq 1.0\%$ ；轻型杂质含稻谷 $\leq 10$ 粒/kg。

### 6.4 稻谷储存

#### 6.4.1 仓储设施与设备的基本要求

应符合 GB/T 29890-2013 第 5 章的规定。

#### 6.4.2 储存技术

应按 GB/T 29890 规定执行，宜采用准低温、低温、气调、四合一等储藏技术。

#### 6.4.3 稻谷储存操作指标

稻谷储存控制指标应符合表 1 所列要求。

表1 稻谷（粳稻）储存控制指标

	入仓稻谷	储藏期稻谷	出仓稻谷
水分% $\leq$	16.0		15.5
杂质% $\leq$	1.0		
脂肪酸值（KOH/干基）/（mg/100g） $\leq$		25.0	25.0

## 6.5 大米加工

### 6.5.1 工艺流程

6.5.1.1 大米加工通常包括：清理、砻谷、碾米、大米整理、计量包装等工段。

6.5.1.2 应根据生产规模、产品方案、结合原料种类与质量、设备条件，选择合适的加工工艺和控制方式，制定出具体的生产工艺流程，使产品质量符合 T/YCSLX 001—2022.5 的有关要求。

### 6.5.2 清理工段

应根据原料杂质含量情况设置清理工段流程：

- 通常包括筛选、风选、比重去石、磁选等工序；
- 应根据原料处理量及原料的杂质质量情况设置清理工序；
- 针对稻谷清理过程中清理出来的各种下脚，应分别设置下脚整理工序。

### 6.5.3 砻谷工段

以稻谷为原料的企业应设置砻谷工段流程：

- 通常包括脱壳（砻谷）、谷壳分离、谷糙分离、糙米精选等工序；
- 应设置稻壳整理工序。

### 6.5.4 碾米工段

砻谷后，应设置碾米工段流程：

- 应根据原料品种、品质以及产品品质的要求设置适宜的碾白道数；
- 如加工较低水分的糙米，可在头道碾白前增加糙米调质工序；
- 应分别设置糠粳分离或米糠整理工序，以方便米糠分类利用；
- 宜设置米糠保鲜工序，以保障米糠品质，方便后续制油等进一步加工利用。

### 6.5.5 大米整理工段

应根据原料品种、品质以及产品品质的要求，设置大米整理流程：

- 通常包括大米分级、大米精选、刷米（抛光）、色选等工序；
- 应根据原料品种与品质以及产品的要求设置具体工序的组合；
- 为提高产品储存性（货架期），可设置一至二道刷米工序；
- 宜分道收集刷米（含抛光）工序分离出的糠粉，以方便糠粉分类利用；
- 宜针对垩白粒、异色粒、有害杂质分别设置色选工序，以方便分离的垩白粒、异色粒分类利用

#### 6.5.6 包装工段

6.5.6.1 应符合 GB 14881-2013 中 8.5 的规定。

6.5.6.2 应根据产品的包装型式与规格等要求，合理设置包装流程：

- 通常包括计量、灌包（抽真空或充气）、封口或缝口、金属检测等工序；
- 产品包装宜小型化，宜充 CO<sub>2</sub> 或 N<sub>2</sub> 等惰性气体包装或真空包装，以延长产品保质期，尽可能降低产品消费前的损失；
- 为方便运输，小包装后产品可选择装大箱或装大袋。

包装物总层数应小于等于 2 层，以减少过度包装造成的资源浪费。

6.5.6.3 外包装上应标示产品批号、产品名称、产品等级、执行标准、生产日期、原料产地、保质期等信息。

#### 6.5.7 操作指标

##### 6.5.7.1 清理工段

清理工段杂质去除指标如下：

- 大型杂质去除效率 $\geq 95\%$ ；
- 小型杂质去除效率 $\geq 90\%$ ；
- 轻型杂质去除效率 $\geq 95\%$ ；
- 并肩杂质去除效率 $\geq 99\%$ ；
- 磁性金属去除效率 $\geq 99\%$ ；
- 净谷中杂质总量 $\leq 0.5\%$ ，其中不得含有并肩石、玻璃、塑料等。

##### 6.5.7.2 砻谷工段

砻谷工段控制指标如下：

- 砻下物碎米含量： $\leq 2.0\%$ ；
- 谷糙混合物中含稻壳量 $\leq 1.0\%$ ；
- 稻壳中含饱满粮粒 $\leq 4$  粒/kg；
- 净糙含稻谷率 $\leq 30$  粒/kg；

- 回砻谷含糙率 $\leq 10\%$ ；
- 稻壳内含有的饱满稻粒、米粒总数 $\leq 5$ 粒/kg；
- 净糙米中含未成熟粒 $\leq 40$ 粒/kg。

#### 6.5.7.3 碾米工段

碾米工段控制指标如下：

- 糙出白率 $\geq 90\%$ ；
- 增碎率 $\leq 6.0\%$ ；
- 糙白不匀率 $\leq 5.0\%$ ；
- 出机米糠粉 $\leq 0.15\%$ 。

注：宜采用三道碾白，各道碾白的出糠率宜均衡分配，如：头道 $30\% \sim 35\%$ 、第二道 $35\% \sim 40\%$ 、第三道 $30\%$ 。

#### 6.5.7.4 大米整理工段

大米整理工段控制指标如下：

粳米抛光工序（含刷米、擦米）控制指标：总增碎率 $\leq 1.0\%$ ，出机米糠粉含量 $\leq 0.1\%$

—— 色选机后大米的异色粒、垩白粒含量应达到产品的标准要求，不得含有玻璃、塑料粒等杂质；

—— 通过分级和精选的大米中碎米及其中小碎含量应达到产品的标准要求。

#### 6.5.7.5 包装工段

包装工段应满足：

- 包装袋封口或者缝口严密；
- 包装产品的重量误差符合 JJF 1070 的规定。

### 7 检验

应符合 GB 14881-2013 中第 9 章的相关规定。

应按照 T/YCSLX 001—2022 第 4 部分、第 5 部分的要求进行稻谷、大米质量检验。

### 8 大米储存和运输

8.1 应符合 GB 14881-2013 中第 10 章的相关规定。

8.2 大米应按品种、包装形式、生产日期分别储存：应定期检查，如有异常应及时处理。

8.3 包装后的成品大米应短期储存，加工企业存放时间 $\leq 21$ d。仓库应控制库内温度，控制粮温升高、防潮及害虫感染，应有温度、湿度检测和记录。

8.4 大米的运输工具和容器应保持清洁，维护良好，必要时进行消毒。成品大米不得与有毒、有害物品同时装运。

## 9 产品召回管理

应符合 GB 14881-2013 中第 11 章的相关规定。

## 10 人员和管理制度要求

### 10.1 培训

应符合 GB 14881-2013 中第 12 章的相关规定。

### 10.2 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 中第 13 章的相关规定。

## 11 记录与文件管理

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的相关规定。

质量检验记录应有原始记录，并按规定保存。

宜建立各环节信息登录系统，为方便质量信息传输和追溯，宜采用二维码等信息传输方式。

## 盐城大米 第4部分：稻谷

### 1 范围

T/YCSLX 001—2022 的本部分规定了用作盐城大米加工原料的稻谷的术语和定义、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的要求。

### 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 1350 稻谷

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/T 3543.5-1995 农作物种子检验规程 真实性和品种纯度鉴定

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 5495 粮油检验 稻谷出糙率检验

GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

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 17891 优质稻谷

GB/T 20569-2006 稻谷储存品质判定规则

GB/T 21719 稻谷整精米率检验法

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品

LS/T 3108-2017 中国好粮油 稻谷

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

### 3 术语和定义

GB 1350、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/T 17891 中的某些术语和定义。

#### 3.1 品种 cultivar

具有相对的遗传稳定性和生物学上的一致性的栽培植物群体。

#### 3.2 食味品质 eatingquality

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。

#### 3.3 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。

##### 3.3.1 垩白大小 chalkiness are apercentage 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。

##### 3.3.2 垩白度 chalkinessdegrs~e; sizeOfchalkiness

垩白米粒的垩白面积总和占试样米粒面积总和的百分比。

##### 3.3.3 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 一致性 consistency

表征稻谷品种纯度特性的指标。

## 4 质量要求

### 4.1 质量指标

稻谷质量指标应满足表 1 要求。

表1 质量指标

指标类别	项目	一级	二级	三级	
定等指标	食味值/分	≥	90	85	80
	出糙率/%	≥	82.0	80.0	78.0
	整精米率/%	≥	68.0	64.0	60.0
	垩白粒率/%	≤	3.0	4.0	6.0
	垩白度/%	≤	4.0	6.0	8.0
基本指标	色泽气味	正常			
	水分/%	≤	15.5		
	杂质/%	≤	1.0		
	不完善粒/%	≤	3.0		
	黄粒米/%	≤	0.5		
	谷外糙米/%	≤	2.0		
	一致性/%	≥	98		
	直链淀粉(干基)/%	8.0-15.0			
	蛋白质(干基)/%	6.0~8.5			
	脂肪酸值(KOH/干基)/(mg/100g)	≤	25.0		

#### 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 安全指标

序号	项目	指标
1	无机砷(以 As 计)/mg/kg	≤ 0.1
2	汞(以 Hg 计)/mg/kg	≤ 0.01
3	铅(以 Pb 计)/mg/kg	≤ 0.1
4	镉(以 Cd 计)/mg/kg	≤ 0.1
5	铬(以 Cr 计)/mg/kg	≤ 0.2
6	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /μg/kg	≤ 2.0

#### 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

规定的参考样品；可按 LS/T 3108-2017 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 出糙率检验：按 GB/T 5495 执行。

5.3 整精米率检验：按 GB/T 21719 执行。

5.4 垩白粒率检验：按 LS/T 3108-2017 附录 D 执行。

5.5 垩白度检验：按 GB/T 17891 附录 A 执行，或按 NY/T 2334 执行。

5.6 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

5.7 水分测定：按 GB 5009.3 执行。

5.8 杂质检验：按 GB/T 5494 执行。

5.9 不完善粒检验：按 GB/T 5494 执行。

5.10 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

5.11 谷外糙米检验：按 GB/T 5494-2019 中 6.1.3 执行，拣出糙米粒，称量并计算含量。

5.12 一致性检验：按 GB/T 3543.5-1995 中 6.2.1、6.2.2 及 GB/T 5493 规定执行，结果表示以“一致性”替代“品种纯度”。

5.13 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。

5.14 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 执行。

5.15 脂肪酸值检验：按照 GB/T 20569-2006 附录 A 执行。

5.16 食品安全指标检验：分别按照 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 规定的方法执行。

## 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 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的稻谷为一个批次，样品代表数量一般不超过 2000 吨。

### 6.4 判定规则

6.4.1 稻谷以食味值、出糙率、整精米率、垩白粒率、垩白度定等。

6.4.2 食品安全指标中有一项检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格产品。

## 7 标签标识

应在包装物上或随行文件中注明品种名称、等级、产地、收获年度等，并附检验报告。

注：建议在包装物上加贴二维码，其内容包括相应指标的检验值追溯信息。

## 8 包装、贮存和运输

8.1 按 T/YCSLX 001—2022.6 执行。麻袋包装还须符合 GB/T 24904 的规定。

8.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送，运输中应注意防止日晒、雨淋、污染和标签脱落。

8.3 应贮存于清洁、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物质混存。

## 9 追溯信息

供应方提供的追溯信息应符合表 3 的要求。

表 3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	
	产地（具体到县或基地）	
	收获时间（具体到年月）	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录 （包括：通用名称，用量，施用时间）	
	产量/可供交易量	
收储信息	收获水分	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
其他信息		

# 盐城大米第 5 部分：大米

## 1 范围

T/YCSLX 001—2022 的本部分规定了盐城大米的术语和定义、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。

## 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

GB5009.3 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/YCSLX 001—2022.1 盐城大米第1部分：稻谷生产技术规程

T/YCSLX 001—2022.3 盐城大米第3部分：大米加工技术规范

T/YCSLX 001—2022.4 盐城大米第4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 盐城大米

以按 T/YCSLX 001—2022.1 规定的规程生产的符合 T/YCSLX 001—2022.4 规定的粳稻谷为原料，按 T/YCSLX 001—2022.3 规定加工的符合本部分规定要求的大米。

#### 3.2 不完善粒 *unsound kermels*

未成熟或受到损伤但尚育食用价值的米粒，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。

##### 3.3.1 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 are apercentage in rice kernel; ehalky 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 eatingquality

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/% $\leq$		3.0	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/% $\leq$		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：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 GD 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 盐城大米安全指标

序号	项目	指标
1	无机砷（以 As 计）/mg/kg	≤ 0.1
2	汞（以 Hg 计）/mg/kg	≤ 0.01
3	铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤ 0.1
4	镉（以 Cd 计）/mg/kg	≤ 0.1
5	铬（以 Cr 计）/mg/kg	≤ 0.2
6	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /μg/kg	不得检出
7	三环唑、稻瘟灵 mg/kg	不得检出

## 4.3 加工过程质量控制

- 4.3.1 原料应符合 T/YCSLX 001—2022.4 的规定。
- 4.3.2 加工过程按照 T/YCSLX 001—2022.3 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 4.1 中规定的项目（直链淀粉、蛋白质除外）进行检验。

### 6.5 型式检验

6.5.1 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。

全国团体标准信息平台

## 盐城大米 第 6 部分 大米包装和标签贮藏和运输

### 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。

### 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。以盐城市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“盐城大米”，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 T/YCSLX 001—2022 第 4 章中相应指标的检验值和表 3 的追溯信息。

### 3 储存和运输

3.1 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。

3.2 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。

3.3 产品在常温下的保质期为 3 个月，但标注保质期不应高于 21 天。

### 4 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	
	储存量	
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）	

# 盐城大米 第 7 部分：质量追溯基础信息规范

## 1 范围

T/YCSLX 001—2022 的本部分规定了盐城大米种植生产、仓储、加工、运输和销售等过程中基本追溯信息的相关要求。

本部分适用于盐城大米的质量追溯活动。

## 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 14881-2013 食品生产通用卫生规范

GB/T 17891-2017 优质稻谷

GB/T 29890-2013 粮油储藏技术规范

GB/T 26630-2011 大米加工企业良好操作规范

GB/T 8321 农药合理使用准则

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

GB/T 17420 微量元素叶面肥料

NY/T 5336-2006 无公害食品粮食生产管理规范

LS 1212-2008 储粮化学药剂管理和使用规范

LSFF 1713-2015 库存粮食识别代码

T/JSLX001.1 盐城大米第 1 部分：稻谷生产技术规程

T/JSLX001.2 盐城大米第 3 部分：大米加工技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 追溯

从产品供应链终端到始端，通过记录或标识来识别产品成分、来源、位置等的的能力，以及识别产品生产加工过程是否按照各项标准执行的能力。

### 3.2 识别代码

标记产品生产和流通各环节的唯一标识符，用来表示追溯信息。

#### 4 种植环节

##### 4.1 产地要求

农场用地边界划分应明确和稳定，并区分种植单元。

##### 4.2 种植方式

同一品种应连片集中种植。

##### 4.3 种植追溯

###### 4.3.1 种植基本信息

###### 4.3.1.1 物料基本信息

应通过人工、扫描仪等方式采集种子、农药、肥料的基本信息。

表 1 物料基本信息采集参数

类别	参数	采集信息	备注
种子基本信息	品种名称		品种选择应按照 T/YCSLX 001-2022.1 的规定。
	来源		
	数量		
	生产批次		
	价格		
	种子采购合同扫描件		
农药基本信息	农药编号		
	农药名称		
	生产商		
	生产批次		
	数量		
	农药采购合同扫描件		
肥料基本信息	肥料编号		
	肥料名称		
	生产商		
	生产批次		
	数量		
	肥料采购合同扫描件		

## 4.3.1.2 模块作业基本信息

应通过人工、扫描仪、测量仪等方式采集模块作业相关信息。

表 2 模块作业信息采集参数

类别	参数	采集信息	备注
种植单元信息	地块号		
	品种		
	面积		
	负责人		
农药使用信息	时间		农药使用应按照 DB/T 8321 规定的要求执行。
	面积		
	名称		
农药使用信息	批次号		农药使用应按照 GB/T 8321 规定的要求执行。
	用量		
	使用方法		
	负责人		
肥料使用信息	时间		肥料使用应按照 NY/T 496 和 GB/T 17420 规定执行。
	面积		
	名称		
	批次号		
	用量		
	使用方法		
	负责人		
灌溉作业信息	灌溉水来源		灌溉应按照 NY/T 5336-2006 和 T/YCSLX 001—2022.1 规定的要求执行。
	灌溉方法		
	灌溉量		
	灌溉日期		
	负责人		

## 4.3.2 种植环境可选信息

宜通过传感器技术采集田间环境的温湿度、气压、PH值等参数信息。

#### 4.3.3 追溯信息

种植环节识别代码应包括：XX-XX-XX（产地代码）XXX-X-XXX（品种代码）XX（等级代码）YYYY-MM-DD（生产日期）XXX-XXXXX-X-XXXX（责任人编码）。

### 5 仓储环节

#### 5.1 收获条件

应对同一品种连片集中收割。

#### 5.2 质量要求

品种质量检测应按照（GB/T 17891-2017 的规定执行，并形成不同品种的检测报告。

#### 5.3 仓储要求

应按照 GB/T 29890-2013 的规定执行，不同品种分类存贮。

虫害防治应按照 LS 1212-2008 的规定执行，并记录不同仓储单元药剂使用情况。

#### 5.4 仓储追溯

##### 5.4.1 仓储基本信息

##### 5.4.1.1 稻谷收割信息

应通过人工、称重机等方式采集稻谷收割信息。

表 3 收获过程信息数据

序号	记录名称	采集信息
1	收割方法（设备、人工）	
2	收割日期	
3	收割数量	
4	收割质量	
5	原料等级	
6	检验情况	

7	收割人	
8	收割时的天气	
9	收割批次	

## 5.4.1.2 仓储操作基本信息

应通过人工扫描仪、称重机等方式采集仓储操作基本信息。

表 4 仓库信息数据采集参数

信息类别	参数名	采集信息
入库信息	仓库编号	
	仓库名称	
	入库品种	
	入库数量	
	入库时间	
	入库干燥方法	
仓储信息	仓库编号	
	仓库名称	
	虫霉防控记录（防治方法、药剂使用、用量、浓度等）	虫霉防控记录应符合 GB/T29890-2013 和 LS1212-2008 的规定。
	仓储药剂采购合同扫描件	
出库信息	仓库编号	
	仓库名称	
	出库数量	
	出库品种	
	出库时间	

## 5.4.2 仓储环境可选信息

宜通过传感器技术采集仓库温湿度、磷化氢含量等环境参数信息。

## 5.4.3 追溯信息

仓储环节识别代码应包括：XX-XX-XX(产地代码)XXX-X-XXX(品种代码)YYYY(生产年份)XXX-XXXXX-X

(仓储机构代码) XXX-XXX-XXX-XX (货位编码) YYYY-MM-DD-hh-mm (封仓时间) XX-XXX-XXX (数量) XXX (粮食性质) X X (等级代码)。

识别代码编码规则应按照 LS/T 1713~2015 的规定执行。

## 6 加工环节

### 6.1 厂区车间

应按照加工品种的类别进行车间及生产线编号。

### 6.2 加工设备

不同品种加工不应共用同一加工设备，或应在加工前对设备进行彻底清洗。

### 6.3 包装材料及标识标签

同一品种应使用相同包装材料和标识标签。

### 6.4 加工追溯

#### 6.4.1 加工基本信息

##### 6.4.1.1 加工过程信息

应通过人工、测量仪、称重机、扫描枪等方式采集盐城大米加工过程信息。

表 5 加工过程信息采集参数

序号	采集参数	参数信息	备注
1	厂房信息 (位置、面积、布局等)		厂房信息应符合 GB14881-2013 中的相关规定。
2	车间编号		
3	加工线编号		
4	加工工艺		加工工艺应符合 T/YCSLX 001—2022. 3 的规定。
5	质量控制记录		质量控制、卫生管理和生产管理应符合 GB14881-2013 和 GB/T26630-2011 的规定。
6	卫生管理记录		
7	生产管理记录		
9	产品名称		

9	产品规格		
10	包装材料		包装材料和产品标识应符合 GB14881-2013 的规定。
11	产品标识		
12	加工数量、重量		
13	加工时间		

## 6.4.1.2 成品检测信息

应通过第三方检测机构获取盐城大米成品检测信息，并形成不同品种的质量检测报告。

表 6 成品检测采集参数

序号	采集参数	参数信息
1	检测日期	
2	品种	
3	产品名称	
4	产品规格	
5	生产日期	
6	代表批量	
7	不完善粒	
8	杂质含量	
9	糠粉	
10	矿物质	
11	带壳稗粒	
12	稻谷粒	
13	碎米总量	
14	小碎米	
15	水分	
16	色泽	
17	气味	
18	整精米率	
19	食味品质	
20	直链淀粉含量	
21	谷外糙米含量	
22	黄粒米含量	
23	垳白米粒	

24	互混率	
25	检验结论	
26	检验员	
27	与第三方检测机构签订的委托书扫描件	
28	其他	

#### 6.4.2 加工环境可选信息

宜通过传感器技术采集加工过程温湿度、粉尘等参数信息。

#### 6.4.3 追溯信息

加工环节识别代码应包括：XX-XX-XX（产地代码）XXX-X-XXX（品种代码）XXXXXXXX（产品代码）XXX-XXXXX-X（加工机构代码）YYYY-MM-DD-XXXX（生产批次编码）YYYY-MM-DD-hh-mm（加工时间）XXX-XXXXX-X（检测机构代码）XXX-XXXXX-X-XXXX（责任人编码）。  
识别代码编码规则可参照 LS/T1713-2015 的规定。

### 7 运输环节

#### 7.1 存贮要求

应符合 T/YCSLX 001—2022.3 的规定，按产品品种、生产日期、包装形式分别存贮。

#### 7.2 运输设备

应对运输设备进行编号。

#### 7.3 运输追溯

##### 7.3.1 运输基本信息

应通过人工、扫描仪、GPS 导航等方式采集大米运输环节参数信息。

表 7 运输环节信息采集参数

序号	采集参数	参数信息	备注
1	产品名称		
2	批号		
3	品种		
4	数量		
5	出库时间		
6	出库地点		
7	运输方式		运输方式、运输容器和工具应

8	运输容器和工具		符合 GB 14881-2013 的规定。
9	车辆位置		
10	车辆编号		
11	运输日期		
12	承接商		
13	与第三方物流公司签订的合同扫描件		

### 7.3.2 运箱环境可选信息

宜通过传感器技术采集运输过程中温湿度等环境参数信息。

### 7.3.3 追溯信息

运输环节识别代码应包括：XX-XX-XX（产地代码）XXX-X-XXX（品种代码）XXXXXXXXX（产品代码）XX-XXX-XXX（数量）XXXXXXXX（车辆识别代码）YYYY-MM-DD（运输日期）XXX-XXXXX-X-XXXX（责任人编码）。

识别代码编码规则可参照 LS/T 1713-2015 的规定。

## 8 销售环节

### 8.1 销售追溯

#### 8.1.1 销售基本信息

应通过人工和扫描仪采集销售环节商家和厂家的产品信息。

表 8 销售环节基本信息采集参数

类别	种类	采集参数	参数信息
商家的产品信息管理	库存商品的管理	产品名称	
		生产批次	
		库存种类	
		库存数量	
	销售产品的管理	销售日期	
		销售价格	
		销售数量	
		销售种类	
		销售合同扫描件	
厂家的产品销售信息管理	商家的信息管理	销售商编号	
		销售商地址	
	产品的销售信息	出货地点	
		销售日期	

		销售价格	
		销售数量	
		销售种类	
		销售合同扫描件	

### 8.1.2 追溯信息

销售环节识别代码应包括：XX-XX-XX（产地代码）XXX-X-XXX（品种代码）XXXXXXXXXX{产品编码）XX-XXX-XXX（数量）XXX-XXXX（店铺编码）YYYY-MM-DD-hh-mm（销售时间）XXX-XXXXX-X-XXXX（责任人编码）。

识别代码编码规则可参照 LS/T 1713-2015 的规定。

## 附 录 A

### (规范性附录)

#### 本标准用词说明

1 为便于在执行本标准条文时区别对待，对要求严格程度不同的用词，说明如下：

1) 表示很严格，非这样做不可的：

正面用词采用“必须”；

反面用词“严禁”。

2) 表示严格，在正常情况下均应这样做的：

正面用词采用“应”

反面用词“不得”或“不应”。

3) 表示允许稍有选择，在条件许可时首先应这样做的：

正面用词采用“宜”；

反面用词“不宜”。

4) 表示有选择，在一定条件下可以这样做的：

正面用词采用“可”；

反面用词“不可”。

2 条文中指定应按其他有关标准执行时，写法为“应符合……的规定”或“应按……执行”。非必须按所指定的标准执行时，写法为“可参照……”。