

T/YKMX

营口市大米协会团体标准

T/YKMX 0001—2023

营口好粮油 大米

Yingkou good grain and oil -Rice

(报批稿)

2023 - 01 - 30 发布

2023 - 03 - 01 实施

营口市大米协会 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。

请注意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。

本文件由营口市大米协会提出并归口。

本文件起草单位：营口市大米协会、营口市食品药品检验检测中心、沈阳市粮油检验监测所、营口金桥粮食集团有限公司、营口禾丰源米业有限公司、营口渤海米业有限公司、营口志诚米业有限公司、营口华月米业有限公司、营口金德田园米业有限公司、营口鹏昊米业有限公司、营口绿源米业有限公司、营口市鹏达米业有限公司、大石桥市洪喜米业有限公司。

本文件主要起草人：刘春友、李杰、高虹、林郅欧、张家元、杨洪顺、赵立志、张志权、宋国令、刘爽、张安民、李朋、顾洪锡。

营口好粮油 大米

1 范围

本文件规定了营口好粮油大米的术语和定义、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于营口好粮油大米产品。

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 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/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 5497-1985 粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
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 15682 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
JJF 1070.3 定量包装商品净含量计量检验规则 大米
LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品
LS/T 3247 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

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891、LS/T 3247界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

营口好粮油 大米 Yingkou good grain and oil-rice

以辽宁省营口市行政区域内种植生产的粳稻谷为原料，经本市企业加工生产且符合本文件要求的食用大米。

4 质量与安全要求

4.1 质量要求

质量要求应符合表1的规定。

表1 质量要求

指标类别	项目		指标		
			一级	二级	三级
定等指标	食味值/分 ≥		90	85	80
	碎米	总量/% ≤	7.5		
		其中：小碎米含量/% ≤	0.3	0.5	
基础指标	加工精度		精碾	精碾	适碾
	色泽、气味		正常		
	水分含量 ¹ / % ≤		15.5		
	不完善粒含量/% ≤		1.0		
	杂质含量 ² / % ≤		0.1		
	黄粒米含量/%		不得检出		
	互混率/%		不得检出		
	垩白度/% ≤		3.0	4.5	6.5
	垩白粒率 ³ / % ≤		2.0	4.0	6.0
	直链淀粉含量/%		13.0~20.0		
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；					
注2：砂土、石子、玻璃、塑料、动物性源杂质等不得检出；					
注3：仅计算垩白面积不小于本颗粒米粒投影面积二分之一的垩白粒数占试样整精米粒总数的比例。					

4.2 食品安全要求

安全指数（ P_N ）以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量和其实测值为基础计算，要求见表 2，其他食品安全指标应符合 GB 2715 的规定。

表2 安全指数要求

项 目	指 数
$P_{N\text{真菌毒素}}$ $\leq$	0.5
$P_{N\text{污染物}}$ $\leq$	0.7
$P_{N\text{农药残留}}$ $\leq$	0.5

4.3 生产过程质量控制

按照LS/T 1218的规定执行。

4.4 质量追溯信息

供应方应提供追溯信息，质量追溯信息示例详见附录A。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

5 检验方法

- 5.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 5.2 食味值检验：按 GB/T 15682 或 LS/T 3247 附录 B、附录 C 执行。评价员选拔培训按 LS/T 3247 附录 A 执行，可使用 LS/T 1534 规定的参考样品。其中 GB/T 15682 为基础检验法。
- 5.3 碎米含量检验：按 GB/T 5503 执行。
- 5.4 加工精度检验：按 GB/T 5502 执行。
- 5.5 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 5.6 水分含量检验：按 GB 5009.3 或 GB/T 5497-1985 中第二法执行。
- 5.7 不完善粒含量、杂质含量检验：按 GB/T 5494 执行。

- 5.8 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。
- 5.9 互混率检验：按 GB/T 5493 执行。
- 5.10 垩白度检验：按 NY/T 2334 或 GB/T 1354 附录 A 执行。
- 5.11 垩白粒率检验：按 LS/T 3247 附录 D 执行。
- 5.12 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。
- 5.13 安全指数检验：按 LS/T 3247 中 6.10 执行。
- 5.14 净含量检验：按 JJF 1070.3 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

6.2 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工生产的产品为一个组批。

6.3 出厂检验

应按产品组批检验，检验指标按 4.1执行。原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应委托有资质的粮油质量检验机构进行检验。

6.4 判定规则

6.4.1 符合本文件 4.1、4.2、4.3 要求且提供了 4.4 追溯信息的大米，判定为“营口好粮油大米”产品。定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，判定为非“营口好粮油大米”产品。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，判定为非“营口好粮油大米”产品。

6.4.2 初次检验不合格时，可按委托方要求加倍扦样点位进行扦样复验，以复验结果为准。

7 标签标识

7.1 除应符合 GB 7718、GB/T 191 的规定外，还应注明产品的食味值、最佳食味期限及储存条件、原料品种名称等，标注的净含量应为最大允许水分含量状况下的质量。标签标识内容示例参见附录 B。

7.2 非预包装食品应在随行文件中注明品种名称、产地、收获年度、质量指标、安全指数等，并附检验报告或盖章复印件。

7.3 标注二维码，内容包括 4.1、4.2 中指标的检验值和 4.4 的追溯信息。

8 包装、储存和运输

按GB/T 1354执行。

附 录 A
(资料性)
追溯信息

大米质量追溯信息示例参见表A. 1。

表A. 1 大米质量追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料 信息	品种名称	标注示例：以品种登记（审定）名为准。
	原产地/生产基地	标注示例：产地信息到镇或农场，如：xx 镇或 xx 农场。
	收获时间	标注示例：xx 年收获。
	化肥和农药使用记录	标注示例：xx 年 xx 月，施用 xx 农药 xx kg/m ² ；xx 年xx 月，施用 xx 肥料 xx kg/m ² 。
	干燥方式	标注示例：自然晾晒、烘干（塔式、箱式、烘干温度、降水幅度、降水速率）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型储存，仓储温度为低温或准低温或常规温度。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	粮情报告	标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	标注示例：xx t，显示可交易的数量。
生产 信息	碾米日期	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	标注示例：xx道砂辊xx道铁辊xx道抛光。
	运输方式	标注示例：铁路或公路等，常温或冷链。
	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	最佳食味期限	标注示例：xx年xx月xx日以前食用口味最佳。
其他 信息	（可选填）	供应方或企业可根据实际情况增加反映交易大米其他特性的信息，如：富硒、有机、绿色食品认证及地理标志产品等。

附 录 B
(资料性)
标签标识

大米标签标识示例参见表B. 1

表B. 1 大米标签标识

原料品种名称	标注示例：以品种登记（审定）名为准	
原料产地	标注示例：xx 镇或 xx 农场。	
原料收获时间	标注示例：xx 年	
碾米日期	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日	
食味值	标注示例：xx分	
最佳食味期限及储存条件	标注示例：常温或低温或准低温等条件下储存，xx年xx月xx日以前食用口味最佳	
营养成分表		
项目	每 100 克 (g)	营 养 素 参 考 值 %或 NRV%
能量	千焦 (kJ)	%
蛋白质	克 (g)	%
脂肪	克 (g)	%
碳水化合物	克 (g)	%
钠	毫克 (mg)	%
铁	毫克 (mg)	
维生素 B ₁	毫克 (mg)	
.....		

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号)
-