

T/HBLS

湖北省粮食行业协会团体标准

T/HBLS 0006—2023

代替 T/HBLS 0006-2018

荆楚粮油 虾稻米

Jingchu Grain and oil-Milled crayfish rice

2023-03-13 发布

2023-03-14 实施

湖北省粮食行业协会 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。

本文件代替T/HBLS 0006-2018《荆楚大地 虾稻米》，与T/HBLS 0006-2018相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了文件名称（见文件名称，2018年版的标准名称）；
- 删除了生产条件（见2018版的第4章）；
- 删除了分类（见2018版的第5章）；
- 更改了质量指标（见4.2，2018版的6.2）；
- 修改了安全指数和检测项目的要求（见4.3，2018版的6.3）；
- 增加了净含量要求（见4.4）；
- 更改了检验方法（见第5章，2018版的第7章）；
- 更改了判定规则（见6.6，2018版的8.5）；
- 更改了标签标识的要求（见第7章，2018版的9.2）；
- 更改了对包装、储存、运输、销售和保质期的要求（见第8章，2018版的第9章、第10章）；
- 更改了追溯信息（见附录A，2018版的附录A）。

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。

本文件由湖北省粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：湖北省粮油食品质量监督检测中心、武汉轻工大学、湖北大学知行学院、湖北虾乡食品股份有限公司、潜江巨金米业有限公司、湖北庄品健实业（集团）有限公司、湖北荆楚粮油股份有限公司、湖北省粮食行业协会、公安县公共检验检测中心、孝感市公共检验检测中心、咸宁市公共检验检测中心、益海嘉里（武汉）粮油工业有限公司。

本文件主要起草人：陈轲、倪姗姗、李琦、吴莉莉、朱玫、刘勇、丁文平、汪浩明、陈璐、李广斌、刘军、裴红鹏、张娟、江光熙、杨权、杨恒、杨开、曾彩云。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/HBLS 0006—2018。
- 本次为第一次修订。

荆楚粮油 虾稻米

1 范围

本文件界定了荆楚粮油 虾稻米的术语和定义，规定了质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输、销售和保质期的要求。

本文件适用于湖北省境内选用适宜品种并采用虾稻共作模式种植的稻谷经加工而成的食用商品大米。

本文件不适用于有色米、糯米和粳米。

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 1350 稻谷
GB/T 1354-2018 大米
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 粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 17109 粮食销售包装
GB/T 17891 优质稻谷
GB/T 26630 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 粮油储藏技术规范
GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
JJF 1070.3 定量包装商品净含量 计量检验规则 大米
LS/T 3247-2017 中国好粮油 大米
DB42/T 1192 虾稻共作 中稻绿色种植技术规程

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 26631和LS/T 3247 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

荆楚粮油 虾稻米 Jingchu grain and oil- Milled crayfish rice

湖北省境内选用适宜品种并采用虾稻共作模式种植的稻谷加工而成的食用商品大米。适合虾稻共作的水稻品种有虾稻1号、荃优822、鄂香2号等。

3.2

虾稻共作 Crayfish rice cooperation

水稻种植期间养殖克氏原螯虾，克氏原螯虾与水稻在稻田中同生共长。

4 质量与安全要求

4.1 原料要求

4.1.1 稻谷：应按照 DB42/T 1192 要求种植，且符合 GB 1350 和 GB/T 17891 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 质量指标

质量指标要求见表1，其中品尝评分值、碎米含量及其中小碎米含量和垳白度为定等指标。

表 1 质量指标

质量指标		一级	二级	三级
品尝评分值/分		≥ 90	80	70
碎米含量	总量/%	≤ 10.0	12.5	15.0
	其中小碎米含量/%	≤ 0.2	0.5	1.0
垳白度/%		≤ 2.0	5.0	8.0
水分含量/%		≤ 14.5		
不完善粒含量/%		≤ 1.0		
杂质含量 ¹ /%		≤ 0.1		
黄粒米含量/%		≤ 0.1		
互混率/%		≤ 0		
色泽、气味		正常		
直链淀粉含量/%		13.0~22.0		
注 1：砂土、石子、玻璃、塑料等不得检出。				

4.3 安全指数和检测项目要求

真菌毒素、污染物和农药残留的安全指数（ P_N ）和检测项目要求见表2。

表 2 安全指数和检测项目要求

项目	指数	检测项目 ¹
$P_{N_{\text{真菌毒素}}}$ ≤	0.7	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A
$P_{N_{\text{污染物}}}$ ≤	0.7	铅、镉、总汞、无机砷、铬、苯并[a]芘
$P_{N_{\text{农药残留}}}$ ≤	0.7	吡啶磷、丙草胺、敌稗、丁草胺、多菌灵、氟酰胺、甲基嘧啶磷、啶硫磷、马拉硫磷、杀螟硫磷、甲基毒死蜱、艾氏剂、滴滴涕、狄氏剂、六六六、七氯、禾草敌、稻丰散、杀虫环、氯丹、异丙威、稻瘟灵、三唑磷、敌瘟磷、氯氰菊酯、溴氰菊酯、甲萘威、氰氟草酯、噁草酮
注1：必要时检测项目可根据实际情况增加或减少。		

4.4 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.5 生产过程要求

4.5.1 应符合 GB 13122、GB 14881 和 GB/T 26630 的规定。

4.5.2 生产过程中，除使用符合 GB 5749 要求的水外，不得添加任何物质。

4.6 追溯信息

供应方应提供稻谷和成品大米的追溯信息，具体示例见附录A。

5 检验方法

5.1 品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行；仪器检测按 LS/T 3247-2017 附录 B 或附录 C 规定的方法执行；其中 GB/T 15682 为仲裁法；参考样品应使用 LS/T 1535。

5.2 碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行。

5.3 垩白度检验：按 GB/T 1354-2018 附录 A 规定的方法执行。

5.4 水分含量检验：按 GB 5009.3 或 GB/T 5497 规定的方法执行。

5.5 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 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 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。

5.9 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。

5.10 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行。

5.11 安全指数检验：按 LS/T 3247 相关规定的方法执行。

5.12 净含量检验：按 JJF 1070.3 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 的规定执行。

6.2 一般规则

按 GB/T 5490 的规定执行。

6.3 出厂检验

按 4.2 的规定检验。

6.4 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次生产的同种产品为一批次。

6.5 型式检验

按第4章的规定检验，有下列情况之一的应进行型式检验：

- 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) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e) 国家有关监管部门提出检验要求。

6.6 判定规则

定等指标中有一项指标达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，判为不符合本文件产品。其他指标有一项及以上不符合要求的，判为不符合本文件产品。

7 标签标识

7.1 产品名称和等级除按本文件规定标注外，应标识产品生产商、品尝评分值、最佳食味期限、原料稻谷品种名称、原料稻谷产地、原料稻谷收获年度、碾米日期等。

7.2 标注二维码，内容包括 4.2、4.3 的相应指标的检验结果和 4.6 的追溯信息。

8 包装、储存、运输、销售和保质期

8.1 包装

应符合GB/T 17109的规定。

8.2 储存

按GB/T 29890的规定执行。

8.3 运输

不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应轻搬轻放，防止日晒、雨淋、冻结。

8.4 销售

产品销售场所应保持干燥、清洁，不应与有毒、有异味物品共同存放。

8.5 保质期

在满足上述包装、储存、运输和销售条件下，保质期不应低于3个月。

附 录 A
(规范性)
追溯信息

表 A.1 所示了追溯信息清单的内容要求。

表 A.1 追溯信息清单

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准。
	原产地/生产基地	细化到某个农场或某个村镇，如：xx 村镇或 xx 农场。
	种植面积	xx 亩。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	干燥方式	晾晒或干燥（包括干燥方式）。
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	xx 吨，显示可交易的数量。
生产信息	生产商	xx 公司。
	碾米日期	xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	xx 道砂辊 xx 道铁棍 xx 道抛光。
	最佳食味期限	xx 年 xx 月 xx 日之前食用口味最佳。
	包装方式	一般包装或真空包装或充惰性气体包装。
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可填）	反映大米质量的其他信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。

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 第75号令）
-