

ICS 67.060

B 22

团体标准

T/JYLS 001-2020

簪洲湾香米

Pai zhou wan Aromatic Rice

2020-12-25 发布

2021-01-25 实施

嘉鱼县粮食行业协会 发布



每
册

目 次

前言	
1. 范 围	1
2. 规 范 性 引 用 文 件	1
3. 术 语 和 定 义	1
4 质 量 要 求	1
5. 食 品 安 全 要 求	3
6. 检 验 方 法	3
7. 检 验 规 则	3
8. 包 装 与 标 签	4
9. 储 存 和 运 输	4



前 言

本标准由嘉鱼县粮食行业协会提出。

本标准由嘉鱼县粮食行业协会归口管理。

本标准主要起草单位：咸宁市信息与标准化所、嘉鱼县粮食行业协会、嘉鱼县公共检验检测中心。

本部分主要起草人：钱坤、陈勇、吴菲、张玉春、张达华、胡绪国、张达成、何厚祥。

籼洲湾香米

1 范围

本标准规定了香米的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、包装、标签以及储存和运输的要求。

本标准适用于以嘉鱼县生产的香稻谷或其加工的糙米、半成品大米为原料碾磨加工而成的食用商品香米。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- 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 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3247 中国好粮油 大米
- NY/T 596 香稻米

3 术语和定义

除GB/T 1354、GB/T 17891和LS/T 3247规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准。

3.1 香米 aromatic rice

以嘉鱼县生产的非糯性香稻谷为原料或其加工成的糙米、半成品米加工而成的成品米。

4 质量指标

按GB/T 1354中优质大米的规定执行。

表 1 大米(香米)质量标准

品种	籼米(长粒香米)	
等级	一级	
加工精度	对照标准样品检验留皮程度	
碎米	总量/% ≤	15.0
	其中小碎米/% ≤	1.0
不完善粒/% ≤	3.0	
杂质最大 限量	总量/% ≤	0.25
	糠粉/% ≤	0.15
	矿物质/% ≤	0.02
	带壳稗粒/(粒/kg) ≤	3
	稻谷粒/(粒/kg) ≤	4
水分/% ≤	14.5	
黄米粒/% ≤	1.0	
互混/% ≤	5.0	
色泽、气味	无异常色泽和气味	

5 食品安全要求

按LS/T 3247的相关规定执行。

5.1 加工生产过程中的食品安全要求

- 5.1.1 原料应符合GB 1350、GB/T 17891的规定。
 5.1.2 生产过程应符合GB 14881的规定。
 5.1.3 生产过程中，除使用符合GB 5749规定的水之外，不得添加任何物质。

5.2 净含量

为产品最大允许水分含量状况下的质量。

6 检验方法

- 6.1 质量指标检验：按 GB/T 1354 规定执行。
- 6.2 食品安全指标检验：按 LS/T 3247 相关规定执行。
- 6.3 净含量检验：按 JJF 1070 执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

7.2 检验的一般规则

按GB/T 5490 执行。

7.3 产品组批

原材料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

按6.2的规定检验

7.5 型式检验

按6.1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) 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) 国家质量管理部门提出检验要求。

7.6 判定规则

7.6.1 凡不符合GB 2715以及国家卫生检验和植物检验检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

8.1 包装

8.1.1 应符合GB/T 17109的规定和食品安全要求。

8.1.2 应坚固结实、封口严密牢固，不得撒漏。

8.2 标签

8.2.1 标签标识除应符合GB 7718和GB 28050的规定，最佳食味期限及贮存条件、原料品种名称、原料产地、碾米日期等。产品名称和等级应按本标准规定标注。

8.2.2 外包装物包装储运标识应符合GB/T 191的要求。

8.2.3 标注的净含量应为标准最大允许水分含量状况下的质量。

9 储存和运输

9.1 产品应储存在清洁、干燥、阴凉、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含量较高的物质混存。

9.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。
