

湖南省粮食行业协会

(2026) 湘粮协函 20 号

湖南省粮食行业协会 关于发布《湖南米粉稻》团体标准的公告

各会员企业、有关单位：

根据《湖南省粮食行业协会团体标准管理办法（试行）》的相关规定，由湖南金健种业科技有限公司提出、湖南省粮食行业协会归口的《湖南米粉稻》（T/HNAGS 027—2026）团体标准已完成立项审查、起草编制、征求意见、技术审查等全部制定程序，符合团体标准发布要求，现予以发布，标准自 2026 年 9 月 5 日实施。

特此公告。

附件：《湖南米粉稻》（T/HNAGS 027—2026）



团 体 标 准

T/HNAGS 027—2026

湖南米粉稻

Paddy produced in Hunan for rice noodles

2026 - 09 - 01 发布

2026 - 09 - 05 实施

湖南省粮食行业协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

 4.1 质量要求 1

 4.2 食品安全要求 2

 4.3 净含量和允许短缺量 2

5 检验规则 2

6 标签标识 2

7 包装、储存和运输 2

参考文献 3

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。

本文件由湖南金健种业科技有限公司提出。

本文件由湖南省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：湖南金健种业科技有限公司、湖南鑫三香常德米粉集团有限公司、金健米业股份有限公司、湖南文理学院、长沙理工大学、中南林业科技大学、湖南经纬标准化事务所（有限合伙）、湖南省粮食行业协会、湖南农业大学、中南大学、中南粮油食品科学研究院有限公司。

本文件主要起草人：王建龙、刘也嘉、吴立群、王云、易翠平、肖华西、江建红、周媛、陈娟、陈华、张喻、陈昌勇、施婉菊、刘潇耀、李威、陶优生、叶乃忠、邱牡丹、贺江、林亲录、刘芳秀、段卓、邓磬。

湖南米粉稻

1 范围

本文件界定了湖南米粉稻的术语和定义，规定了技术要求、检验规则、标签标识、包装、储存和运输要求，描述了相应的检验方法。

本文件适用于收购、储存、运输、加工和销售的商品湖南米粉稻。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
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 5495 粮油检验 稻谷出糙率检验
GB/T 5496 粮油检验 黄粒米及裂纹粒检验
GB/T 15683 粮油检验 大米直链淀粉含量的测定
GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则
GB/T 21719 粮油检验 稻谷整精米率检验
GB/T 22294 粮油检验 米类胶稠度的测定
GB/T 24535 粮油检验 稻谷粒型检验方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB 1350界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湖南米粉稻 paddy produced in Hunan for rice noodles

产于湖南省行政区域内，适合加工米粉的早籼稻谷。

4 技术要求

4.1 质量要求

质量指标和检验方法应符合表1的规定，其中出糙率、直链淀粉含量和不完善粒含量为定等指标。

表 1 质量指标和检验方法

项目	要求			检验方法
	一等	二等	三等	
出糙率/%	≥79.0	≥77.0	≥75.0	GB/T 5495
直链淀粉含量（干基）/%	≥24.0	≥22.0		GB/T 15683
不完善粒含量/%	≤2.0	≤3.0	≤5.0	GB/T 5494
整精米率/%	≥44.0，用于发酵米粉时宜≥50.0			GB/T 21719
互混率/%	≤2.0			GB/T 5493
水分含量/%	≤13.5			GB/T 5009.3
黄粒米含量/%	≤1.0			GB/T 5496
谷外糙米含量/%	≤4.0			GB/T 5494
杂质含量/%	≤1.0			GB/T 5494
胶稠度/mm	35~70			GB/T 22294
脂肪酸值（KOH/干基）（mg/100 g）	≤30.0，宜存			GB/T 20569
	>30.0且≤37.0，轻度不宜存			
	>37.0，重度不宜存			
粒型（长宽比）	≤2.4			GB/T 24535
色泽、气味	正常			GB/T 5492

4.2 食品安全要求

食品安全要求应符合GB 2715的规定。

4.3 净含量和允许短缺量

定量包装的湖南米粉稻, 最大允许水分含量下的净含量和允许短缺量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》, 检验方法应符合JJF 1070的规定。

5 检验规则

5.1 检验的一般规则应符合 GB/T 5490 的规定, 扦样应符合 GB/T 5491 的规定。

5.2 检验批为同种类、同产地、同收获年份、同储存单元、同运输单元的稻谷。

5.3 采购入库时应检验 4.1、4.2 和 4.3 (定量包装适用) 的所有项目。

5.4 出库时应进行直链淀粉含量、不完善粒含量、水分含量、黄粒米含量、黄曲霉毒素 B₁ 限量、色泽和气味等指标检验。

5.5 判定规则如下:

- 湖南米粉稻的等级根据出糙率、直链淀粉含量和不完善粒含量三个定等指标判定, 在全部符合 4.1、4.2 和 4.3 (定量包装适用) 的基础上, 以符合定等指标最低等级判定;
- 达不到三等的不应作为湖南米粉稻。

6 标签标识

应在包装物或随行文件中注明湖南米粉稻的名称、类别、等级、产地、收获年份、生产者或者销售者名称等信息。

7 包装、储存和运输

7.1 应专储专运, 包装、储存和运输应符合 GB 1350 的规定。

7.2 宜采用准低温储藏条件 (平均粮温保持在 20 ℃ 及以下, 局部粮温最高不超过 25 ℃), 储存仓库内空气相对湿度宜为 70%~75%。

参 考 文 献

- [1] GB/T 1354—2018 大米
 - [2] GB/T 17891—2017 优质稻谷
 - [3] GB/T 29890—2026 粮油储藏技术规范
 - [4] GB/T 42228—2022 粮食储藏 大米安全储藏技术规范
 - [5] GB/T 43994—2024 粮食安全储存水分
 - [6] GB/T 44963—2024 储粮保水技术规范
 - [7] NY/T 593—2021 食用稻品种品质
 - [8] NY/T 3836—2021 米粉专用稻
 - [9] T/HNAGS 024—2024 湖南好粮油 洞庭籼稻
 - [10] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法：国家市场监督管理总局令第70号 [A/OL]. (2023-03-16) [2023-03-16]. https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdgdgknr/fgs/art/2023/art_7ca30c3e1b47458cace623dbaab78389.html.
-