

湖南省粮食行业协会团体标准

《湖南好粮油 洞庭籼米》

编 制 说 明

湖南省粮油产品质量监测中心

2019 年 12 月

湖南省粮食行业协会团体标准

《湖南好粮油 洞庭粳米》编制说明

近年来，受镉污染影响，湖南稻米产业饱受冲击，严重影响了我省农业生产和经济发展。为突破困境，重新打响湖南稻米品牌，推进我省优质粮油工程建设，实现我省稻米再次获市场青睐，需走区域路线，创区域品牌，在我省无镉污染区域或轻度污染区域推广优质稻米生产，带动我省稻米产业整体提升。

环洞庭湖区，在区域上除湘阴、汨罗、资阳、赫山等地外，其他地区基本处于镉轻度污染或无污染状况，如南县、汉寿、沅江、澧县、临澧等地稻谷镉含量远低于国家标准，也已经形成了一批地理标志产品，如“大通湖大米”、“虾稻米”等。

同时，环洞庭湖区也是湖南省水稻的高产区，具有种植水稻得天独厚的资源优势。在地理位置上，环洞庭湖区位于长江中游以南，湖南省北部。以洞庭湖为核心，向东、南、西三周过渡为河湖冲积平原、环湖丘陵岗地、低山，为一碟形盆地。在行政区划上，包括岳阳、华容、湘阴、南县、安乡、汉寿、澧县、临澧、桃源、望城 10 县，临湘、沅江、汨罗、津市 4 县级市，以及岳阳市的岳阳楼区、君山区、云溪区，益阳市的资阳区、赫山区，常德市的武陵区、鼎城区 7 区，共计 21 个县市区，此外还涉及湖北省的松滋、公安、石首等县市。其中湖南部分土地面积 3.17 万平方公里，占全省面积的 15%。环洞庭湖区是全国大型的水稻生产基地，对于维系全国粮食安全具有重要意义。但因湖南大米整体形象受损，湖区的优质米业也蒙受阴影，亟需良好的区域品牌突破困境。

2017 年，我国启动“优质粮食工程”，“好粮油”行动计划是其子项目之一，旨在突出市场品牌提升，建设种植、加工基地，增加优质粮油产品，引领城乡居民由“吃得饱”向“吃得好”、吃得健康转变。湖南也相应启动了“优质粮油工程”。这是环洞庭湖区稻米产业突破困境的一个良好的契机。

因此，《湖南好粮油 洞庭粳米》标准的编写是我省环洞庭湖区稻米产业发展的迫切需求。通过制定适应我省实际情况的稻米产品标准，充分发挥标准引领作用，引领生产加工规范化、标准化，保证洞庭粳米的品质，提升品牌形象。

1 工作简况

1.1 任务来源

本标准来源于《湖南省“优质粮油工程”标准体系第二期建设项目》，是湖南省粮食局 2018 年第一批粮油千亿产业“优质粮油工程”建设项目，由湖南省粮油产品质量监测中心牵头承担。

1.2 起草单位及参与单位

标准起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

标准参与单位：

1.3 主要工作过程

自收到标准制定的工作任务后，标准起草单位迅速成立了标准起草小组，针对本标准，进行了资料查询、企业调研、样品收集、样品检测 and 数据分析，形成标准文本和标准编制说明草案。

1.3.1 资料查询

本标准起草小组根据本标准制订的实施方案，首先查阅了与大米相关标准及国内外科技文献资料，并对相关资料进行了分析研究，提出了本标准的大纲和框架。

1) 相关标准

与稻米相关标准包括国家标准、行业标准、地方标准、团体标准和企业标准。

① 国家标准：

[1] GB/T 1354-2018 大米

[2] GB/T 22438-2008 地理标志产品 原阳大米

② 行业标准：

[1] LS/T 3247-2017 中国好粮油 大米

[2] NY/T 419-2014 绿色食品 稻米

③ 地方标准

[1] DBS 45/031-2016 食品安全地方标准 留胚大米

④ 团体标准：

[1] T/HBLS 0002-2018 荆楚大地 硒大米

[2] T/HNAGS 003—2018 湖南好粮油 富硒大米

[3] T/HNAGS 004—2018 湖南好粮油 虾稻米

2) 相关文献

[1] HJT 166-2004 土壤环境监测技术规范

[2]蔡一霞, 朱智伟, 王维, 张祖建, 朱庆森.直链淀粉含量与稻米品质主要性状及米饭质地关系的研究[J].扬州大学学报: 农业与生命科学版, 2005 年第 4 期。

1.3.2 专家咨询

通过电话或走访座谈的形式邀请了湖南省农业大学与水稻研究所多位专家对《湖南好粮油 洞庭粳米》制定的适应范围、原则、相关指标的确定、生产工艺的要求等方面进行了咨询, 专家们提出了一些中肯的建议, 主要建议如下:

1、洞庭湖区种植稻谷主要为粳稻, 建议以湖南境内环洞庭湖区种植的粳稻为原料来源。

2、本标准应提倡适度加工, 突出营养和健康。

3、标准应引导企业生产规范化、引导消费, 加大宣传力度。

4、对比国标和行标, 体现突出指标。

1.3.3 企业调研

为了解我省稻米生产企业对《湖南好粮油 洞庭粳米》标准的建议和看法, 分别到常德、益阳沅江、南县、大通湖区等地的稻米种植、生产企业进行调研, 了解企业的稻米种植、生产工艺和执行标准, 并通过与企业相关技术人员进行交流, 了解大米各工艺特点、当前种植、生产过程、销售过程中存在的主要问题、对现有标准的看法以及对新标准的建议。

通过调研发现:

(1) 洞庭湖区稻米品种较多, 存在好的品种退化, 且有好加工、高产量、好吃三方面无法共存的缺陷, 因此不对品种进行限定。

(2) 目前, 市场上大米加工精度过高, 应从感官评价和营养双重标准规范加工过程。

参与调研的大米企业见表 1。

表 1 参与调研的企业名单

序号	企业名称	代表产品	地点
1	精为天米业有限公司	青竹香大米	湖南常德
2	金健米业股份有限公司	星 2 号	湖南常德
3	湖南溢香园粮油有限公司	绿态健虾稻香米	益阳南县
5	国安米业有限公司	洋米米	益阳南县
6	湖南金之香米业有限公司	白吟浪南洲稻虾米	益阳南县
7	金健粮食（益阳）有限公司	优选丝苗米	益阳大通湖区
8	湖南天下洞庭食品有限公司	天下御晶	益阳沅江
9	沅江两两香米业有限公司	洞庭香优	湖南益阳
10	湖南一家亲米业有限公司	沅江大米	湖南沅江
11	沅江市旭泰米业有限公司	绿洲香	湖南沅江

1.3.4 样品收集、检测和分析

通过企业提供和市场购买的方式，收集了 11 个品牌的湖南大米 20 余份，对这些样品进行了质量指标、食品安全指标等检测，同时收集了部分企业数据 40 余份，对所有数据进行汇总分析，并根据调研情况及检测数据情况，确定《湖南好粮油 洞庭籼米》标准框架，明确标准对“湖南好粮油 洞庭籼米”的指标要求。

表 2 测试样品品牌

序号	厂家	品名
1	精为天生态农业股份有限公司	桃源香米
2	精为天生态农业股份有限公司	青竹香米
3	精为天生态农业股份有限公司	常德香米
4	金健米业股份有限公司	星 2 号米
5	金健米业股份有限公司	桃花香米
6	湖南天下洞庭粮油实业有限公司	天下御晶
7	沅江两两香米业有限公司	洞庭香优，莲花香米
8	湖南一家亲米业有限公司	沅江大米
9	金健米业股份有限公司（益阳）	优选丝苗米（籼米二级）
10	湖南溢香园粮油有限公司	绿态健泰香米
11	沅江市旭泰米业有限公司	绿洲香
12	湖南溢香园粮油有限公司	绿态健虾稻香米
13	南县国安米业有限公司	洋米米稻虾米
14	湖南溢香园粮油有限公司	一香缘软香米
15	南县国安米业有限公司	白吟浪南洲稻虾米
16	湖南金之香米业有限公司	今知香源源飘香
17	湖南金之香米业有限公司	今知香一见飘香
18	金健米业股份有限公司（益阳）	洞庭香粘米
19	金健米业股份有限公司（益阳）	金健黄花粘米
20	金健米业股份有限公司（益阳）	军供一级粳米

1.3.5 标准的起草制定及修改完善

本标准在综合分析相关标准及文献报道、稻米加工企业生产经营情况以及所收集的稻米质量数据的基础上，于 2019 年 12 月完成了该标准草案，经过起草小组的几次讨论形成征求意见稿，为了充分说明该标准制定时对相关指标的制定依据，同时编制了该标准的编制说明。

2 本标准的编制原则

在本标准编制过程中掌握的总体原则是：以国家食品安全法律法规和有关规定为基础，充分考虑注重与食品安全国家系列标准的质量监管工作的衔接，以安全、健康、营养、适度加工为核心，以促进湖南稻米行业健康、可持续发展及提高湖南稻米质量和影响力、引导湖南稻米生产和消费为目标，展开全面深入的调研，广泛征求生产、科研和监督检验等单位和专家的意见，严格标准的试验、验证工作程序，保证标准技术内容的科学性。

编写规则是按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》、GB/T 20001.4—2015《标准编写规则 第 4 部分：试验方法标准》以及 GB/T 1.2—2009《标准化工作导则 第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求进行编写的。

3 标准的主要内容及制定依据

3.1 本标准的主要内容

《湖南好粮油 洞庭粳米》团体标准为推荐性标准，其主要内容包括：

1) 封面

2) 前言

3) 标准主体内容：术语和定义、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。

3.2 标准主体内容及主要质量指标的确定

3.2.1 适用范围

本标准规定了“湖南好粮油 洞庭粳米”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、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于以湖南境内环洞庭湖区域内生产的优质籼稻为原料加工而成的大米。

3.2.2 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 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 5497 粮食、油料检验水分测定法 第二法

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 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 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

GB/T 17109 粮食销售包装

LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

3.2.3 术语和定义

本标准的术语与定义参考 GB 1354、GB/T 17891、LS/T 3247 规定的术语，

定义。

湖南好粮油 洞庭籼米 **The Grain & Oil Products of Hunan –Dongting indica rice**

以湖南环洞庭湖区域内生产的优质稻谷为原料加工而成的符合本标准要求的商品食用籼米。

不完善粒 **defective kernels**

未熟或受到损伤但尚有食用价值的米粒及糙米粒，包括：

未熟粒 **immature kernel**

米粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

虫蚀粒 **wormy kernel**

被虫蛀蚀的米粒。

病斑粒 **spotted kernel**

粒面有病斑的米粒。

生霉粒 **moldy kernel, mildewed kernel**

粒面有霉斑的米粒。

糙米粒 **husked rice**

稻谷经脱壳，完全未脱皮层的米粒。

垩白度 **chalkiness degree**

胚乳中有白色不透明部分（包括腹白、心白和背白）的米粒为垩白粒，垩白粒试样平放时垩白投影面积总和占试样投影面积的百分率

3.2.4 质量与安全要求

3.2.4.1 原料要求

应符合GB/T 17891的要求。

3.2.4.2 质量指标

本标准旨在引领城乡居民由“吃得饱”向“吃得好”、吃得健康转变，突出营养和健康，引导我省稻米产业向好、向优发展，因此，本标准将不分等级，将色泽、气味、水分、杂质（其中无机杂质限量）、不完善粒、互混率、黄粒米、直链淀粉、碎米（总量和小碎米含量）、食味值、垩白度和加工精度作为质量指标。

① 色泽气味

直接执行国标，结果表述为“正常”。本次检测所有样品均满足此标准。

② 水分

水分直接执行国标。水分检测统计结果见表 3。

表 3 水分统计结果

指标	平均值	最大值	最小值	中位值	符合国标样品占比 (%)	国标要求 (GB/T1354-2018)
水分 (%)	12.8	14.3	11.5	12.9	100.0	14.5

由表 3 可见，检测样品的水分的检测结果均符合此标准。

③ 杂质

杂质是除米粒之外的其他物质，包括有机杂质和无机杂质，其中无机杂质单独限量。检测统计结果见表 4。

表 4 杂质统计结果

指标	平均值	最大值	最小值	中位值	符合国标样品占比 (%)	国标要求 (GB/T1354-2018)	粮食行业标准要求 (LS/T 3247-2017)
杂质 (%)	0.01	0.11	0	0.06	100.0	0.25	0.1
无机杂质 (%)	0	0	0	0	100.0	0.02	不可检出

由表 4 可见，本次收集的粳米杂质总量：最大值为 0.11%，最小值为 0，平均值为 0.01%，中位值为 0.06%；无机杂质均为 0。而相应的国家标准（GB/T 1354-2018）分别规定为 0.25%与 0.02%；中国好粮油粮食行业标准要求（LS/T 3247-2017）分别规定为≤0.1%与砂土、石子、玻璃、塑料等不可检出。因此本标准分别规定为 0.1%与不得检出。抽检大米样品杂质含量 100%满足此规定。

④ 不完善粒率

不完善粒包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒、糙米粒，检测统计结果见表 5。

表 5 不完善粒率统计结果

指标	平均值	最大值	最小值	中位值	国标要求 (GB/T1354-2018)		粮食行业标准要求 (LS/T 3247-2017)	
					要求	符合样品占比 (%)	要求	符合样品占比 (%)
不完善粒率 (%)	0.53	1.84	0	0.92	3.0	100.0	1.0	85.0

由表 5 可见，本次收集的粳米不完善粒率：最大值为 1.84%，最小值为 0，平均值为 0.53%，中位值为 0.92%，检测样品中符合国标占比率达 100%，符合行标占比率达 85%。因此本标准将不完善粒率规定为≤1.0%。

⑤ 互混率

国标定义互混率为：试样中混入的粒型、外观与本批次大米不同的这类米粒占试样的质量分数。当大米粒型和外观差异较大时，会对加工过程产生较大影响。检测统计结果见表 6。

表 6 互混率统计结果

指标	平均值	最大值	最小值	中位值	国标要求 (GB/T1354-2018)		粮食行业标准要求 (LS/T 3247-2017)	
					要求	符合样品 占比 (%)	要求	符合样品 占比 (%)
互混 率(%)	0	0	0	0	5.0	100.0	0	100.0

由表 6 可见，本次收集的籼米互混率：最大值为 0，最小值为 0，平均值为 0，中位值为 0，检测样品中符合国标占比率达 100%，符合行标占比率达 100%。参考大米国标和中国好粮油行标，本标准将互混率规定为 0%。检测的大米样品互混率 100%满足此规定。

⑥ 黄粒米率

表 7 黄粒米率统计结果

指标	平均值	最大值	最小值	中位值	国标要求 (GB/T1354-2018)		粮食行业标准要求 (LS/T 3247-2017)	
					要求	符合样品 占比 (%)	要求	符合样品 占比 (%)
黄粒 米率 (%)	0.12	1.08	0	0.54	0.5	92.3	0.1	69.2

由表 7 可见，本次收集的籼米黄粒米率：最大值为 1.08%，最小值为 0，平均值为 0.12%，中位值为 0.54%，检测样品中符合国标占比率达 92.3%，符合行标占比率达 69.2%。参考大米国标和中国好粮油行标以及相关标准及检测数据，本标准将黄粒米率规定为 0.1%。69.2%检测的大米样品黄粒米率均满足此规定。

⑦ 碎米（总量和小碎米含量）

因粒型过长、储存加工不当或存放过久等都会导致碎米含量增加。碎米过多影响口感。碎米（总量和小碎米含量）检测统计结果见表 8。

表 8 碎米（总量和小碎米含量）统计结果

指标	平均 值	最大值	最小值	中位值	国标要求 (GB/T1354-2018)			粮食行业标准 要求 (LS/T 3247-2017)
					一级	二级	三级	

碎米 (%)	6.7	23.7	0.1	11.9	10.0	12.5	15.0	15.0
小碎米 (%)	0.2	0.7	0	0.4	0.2	0.5	1.0	1.0

由表 8 可见，本次收集的籼米碎米含量：最大值为 23.7%，最小值为 0.1%，平均值为 6.7%，中位值为 11.9%，小碎米含量：最大值为 0.7%，最小值为 0，平均值为 0.2%，中位值为 0.4%。中国好粮油大米行业标准虽将碎米（总量和小碎米含量）列为定等指标，但均与国标三等一致。参考大米国标和行标以及收集的数据，本标准将碎米总量规定为 15.0%，小碎米含量规定为 1.0%，并作为基础指标。87.8%检测样品符合此规定。

⑧ 加工精度

加工精度是加工后米胚残留及米粒表面和背沟残留皮层的程度。包括精碾和适碾。本标准旨在突出营养和健康，引导适度加工，因此规定为适碾。

⑨ 歪白度

国标中规定胚乳中有白色不透明部分（包括腹白、心白和背白）的米粒为垩白粒；垩白粒试样平放时垩白投影面积总和占试样投影面积的百分率为垩白度。行标中规定垩白度为垩白面积大于等于二分之一米粒投影面积的垩白粒占总试样整精米粒数的比例。大米国标和中国好粮油行标的垩白利率和垩白度指标见表 9。本次收集的籼米垩白粒率和垩白度检验统计结果见表 10（按 GB 1354 定义检测）。

表 9 歪白度

指标	国标要求（GB/T1354-2018）			粮食行业标准要求（LS/T 3247-2017）		
	一级	二级	三级	一级	二级	三级
垩白度（%）	2.0	5.0	8.0	4.0	6.0	8.0
垩白粒率（%）	/	/	/	3	5	7

表 10 垩白度和垩白粒率统计结果

样品	垩白粒率%	垩白度/%						
		垩白度%	最大值	最小值	平均值	中位数	2.0%内占比(%)	5.0%内占比(%)
XM07	0	0	3.9	0	0.6	1.95	95	100
XM08	0.2	0						
XM12	0.8	0.1						
XM20	0.9	0.1						
XM02	1	0.2						
XM16	1	0.1						

XM13	1.2	0.2						
XM15	1.2	0.1						
XM01	1.5	0.4						
XM06	1.9	0.3						
XM19	1.9	0.3						
XM17	2.4	0.5						
XM14	2.5	0.5						
XM03	2.8	1						
XM11	3.3	0.7						
XM09	3.9	0.7						
XM10	3.9	0.7						
XM18	4	0.8						
XM04	4.1	1.1						
XM05	17.9	3.9						

由表 9 可见，大米国标中删除了垩白粒率，中国好粮油行业标准将垩白粒率和垩白度作为了定等指标。由表 10 可见，垩白粒率和垩白度线性关系显著相关，即垩白度较高的样品，其垩白粒率也较高；垩白度：最大值为 3.9%，最小值为 0，平均值为 0.6%，中位值为 1.95%。因此参考国标和相关标准以及本次检验结果，本标准也删除了垩白粒率，仅保留了垩白度，并按国标定义垩白度，将垩白度规定为 5.0%。100%的检测样品符合此规定。

⑩ 食味值（品尝评分值）

食味值是试样在规定条件下制得米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各项因素评分值的总和。检测统计结果见表 11。

表 11 品尝评分值统计结果

标准	等级	标准值	检测数据			
			最大值	最小值	平均值	中位值
国标要求 (GB/T1354-2018)	一级	90	85	76	80	80
	二级	80				
	三级	70				
粮食行业标准要求 (LS/T 3247-2017)	一级	90				
	二级	85				
	三级	80				

由表 11 可见，本次收集的粳米品尝评分值最大值为 85 分，最小值为 76 分，平均值为 80 分，中位值为 80 分。参考大米国标二级要求和中国好粮油标准三级

要求，本标准将品尝评分值规定为 80 分。

3.2.4.3 食品安全要求

大米国标要求卫生指标按食品安全标准和法律法规要求执行。

大米中国好粮油行业标准要求：感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。安全指数（PN）以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算，安全指数要求见表 11。

表 11 安全指数要求

项目	指数
P _N 真菌毒素 ≤	0.7
P _N 污染物 ≤	0.7
P _N 农药残留 ≤	0.7

本次收集的籼米检测数据见表 12。

表 12 污染物统计结果（mg/Kg）

指标	最大值	最小值	平均值	国标要求 (GB/T1354-2018)	符合国标的样品占比/%	粮食行业标准要求 (LS/T 3247-2017)	符合行标的样品占比/%
镉	0.257	0.003	0.09	0.2	85	0.14	80
铅	0.029	0.103	0.06	0.2	100	0.14	95
无机砷	0.048	0.17	0.11	0.2	100	0.14	95
铬	0.003	0.57	0.12	1.0	100	0.7	100

由表 12 可见，镉、铅、无机砷、铬污染物符合国标样品占比可达 85%及以上，符合行标样品占比可达 80%以上。

综合考虑，本标准可执行相对严格的食品安全标准，即以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础，以小于等于 0.7 的安全指数执行。

3.2.5 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 执行。

3.2.6 追溯信息

产品信息的可追溯性是产品质量控制和质量保证的基本保障，因此，本标准

对产品的可追溯信息要求进行了严格规定。

3.2.6.1 原料信息

供应方应提供产品的追溯信息，示例参考表 13。

表 13 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	产地	标注示例：某省、市、县或农场。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	化肥和农药使用记录	标注示例：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	标注示例：晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	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 吨。
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 道铁棍 xx 道抛光。
	最佳食味期限	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日之前食用口味最佳。
储运信息	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可填）	供应方或企业可根据实际情况增加反应交易大米其他特性的信息，如：富硒，获得无公害、有机、绿色认证等。

3.3 检验方法

检验方法是保证标准正确实施的重要手段，也为监督部门提供了有力工具。本标准对扦样、分样及质量要求中规定的所有指标的检验方法都作了明确规定，这些检测方法均为最新的现行粮油检验体系的国家标准。

3.4 检验规则

参考一般产品标准，包括一般规则、检验批次、扦样和判定规则。

3.4.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

3.4.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

3.4.3 型式检验

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行型式检验。

3.4.4 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期加工的产品为一批。

3.4.5 判定规则

符合本标准质量指标、安全要求和生产过程质量控制要求，且提供追溯信息及相应记录的稻米，可列入“湖南好粮油 洞庭籼米”产品。

3.5 标签、标识

标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，还应标注二维码，可追溯相关指标的检测结果和标准要求的追溯信息。

3.6 包装、储存和运输

按GB/T 1354执行。

4 技术经济论证及预期的社会经济效益

随着社会发展水平的提高，群众对食品品质、营养和健康更加关注，对优质粮油产品需求不断提升，因此，国家粮食局推出了优质粮油工程项目，并出台了《中国好粮油系列标准》，以促进粮食行业供给侧结构性改革，全面提高粮食产业质量和效益，提高优质粮油的市场占有率，满足群众需求。各省粮食局也紧跟国家粮食局脚步，制定了各省优质粮油工程项目。2017年9月，湖南省粮食局、湖南省财政厅联合下发《关于在全省粮食行业实施“优质粮油工程”的决定》（湘粮行〔2017〕86号），决定从2017年开始，在全省粮食行业实施“优质粮油工程”。湖南是稻米的生产和消费大省，但因镉污染事件，稻米产业饱受冲击，严重影响了我省农业生产和经济发展。制定本标准，可全产业链规范稻米生产，推动稻米产业提质升级，促进我省稻米产业高质量发展，促进我省经济发展。

5 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况

未采用国际、国外标准。

与国内同类标准相比，本标准中的籼米主要指标在参考了大米的国家标准和行业标准后，根据检测数据，对质量和安全指标进行了规范，不再区分基础指标和定等指标，并修改了相关质量指标约束籼米品质。

6 与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准的制定，与国家相关强制性标准无矛盾和冲突，符合国家的法律、法规。

7 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

8 按照标准化法的有关规定，提出强制性标准或推荐性标准的建议

建议本标准暂定为推荐性团体标准。

9 贯彻标准的要求和措施建议

(1) 首先应在实施前保证文本的充足供应，让生产企业都能及时得到标准文本。这是保证新标准贯彻实施的基础。

(2) 发布后、实施前应将信息在媒体上广为宣传。

(3) 实施的过渡期宜定为 6 个月。

10 废止现行有关标准的建议

无。

11 其他应予说明的事项

无。

《湖南好粮油 洞庭籼米》标准起草组

2019 年 12 月