

湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS xxxx—xxxx

湖南好粮油 旱杂粮

The Grain & Oil Products of Hunan – Dry Coarse cereals

xxxx – xx – xx 发布

xxxx – xx – xx 实施

湖南省粮食行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由湖南省粮食局提出。

本标准由湖南省粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：

本标准参与起草单位：

本标准主要起草人：

湖南好粮油 旱杂粮

1 范围

本标准规定了湖南好粮油 旱杂粮的术语和定义、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。

本标准适用于以湖南区域内生产的食用或食品工业用单品种，且满足本标准旱杂粮定义的商品旱杂粮。

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 1352 大豆
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 11766 小米
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB/T 19503 地理标志产品 沁州黄小米
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31785 大豆储存品质判定规则
- NY/T 598 食用绿豆
- NY/T 599 红小豆
- NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉
- NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定

NY/T 1509	绿色食品	芝麻及其制品	
NY/T 1595	芝麻中芝麻素含量的测定	高效液相色谱法	
NY/T 1740	大豆中异黄酮含量的测定	高效液相色谱法	
NY/T 2977	绿色食品	薏仁及薏仁粉	
LS/T 1218	中国好粮油	生产质量控制规范	
LS/T 3111	中国好粮油	大豆	
LS/T 3112	中国好粮油	杂粮	
LS/T 3113	中国好粮油	杂豆	

3 术语和定义

除 GB 1352, GB/T 10458, GB/T 10461, GB/T 10462, GB/T 11761, GB/T 11766, GB/T 19503, NY/T 598, NY/T 599, NY/T 894, NY/T 1509, NY/T 2977, LS/T 3111, LS/T 3112 和 LS/T 3113 规定的术语和定义以外, 下列术语和定义适应于本标准

3.1

湖南好粮油 旱杂粮 The Grain & Oil Products of Hunan - Dry Coarse cereals

指湖南境内生产的食用或食品工业用单品种商品旱杂粮及其初级加工品, 本标准规定的旱杂粮主要包括: 黄豆、绿豆、红小豆(以下简称红豆)、黑豆、芝麻、小米、荞麦(米)、薏仁(米)。

3.2

不完善粒 unsound kernel

黄豆、黑豆的不完善粒指受到损伤, 但尚有使用价值的颗粒, 包括未熟粒、损伤粒和破损粒。绿豆、红豆、芝麻、小米、荞麦(米)的不完善粒术语和定义执行对应的国家标准, 薏仁(米)的不完善粒术语和定义按NY/T 2977执行。

3.3

食味品质 eating quality

小米按照规定的程序和方法制成的米饭和米汤, 以气味、色泽、外观结构及适口性等各项因素评分值的总和。

3.4

瓣米 Non-whole grain

非整粒薏仁米。

4 要求

4.1 质量要求

4.1.1 基本质量指标

不同杂粮的基本质量指标应符合表1的要求。

表 1 杂粮的基本质量指标

名称	不完善粒含量/% ≤	水分含量/% ≤	杂质/%	色泽、气味
黄豆	4.0	13.0	0.5	正常
黑豆	4.0	13.0	0.5	正常
红豆	3.0	13.0	0.5	正常
绿豆	3.0	13.0	0.5	正常
小米	2.0	12.0	0.5	正常
芝麻	1.0	6.5	0.5	正常
荞麦(米)	3.0	14.0	1.0	正常
薏仁(米)	3.0	12.0	0.5	正常

4.1.2 质量指标

不同杂粮的质量指标应符合表 2 的要求。

表 2 湖南好粮油 杂粮的质量指标

名称	项目	要求	
黄豆	蛋白质(以干基计)/%	≥ 44.0	
	水溶性蛋白/%	≥ 28.0	
	异黄酮/mg/kg	≥ 1000.0	
黑豆	蛋白质(以干基计)/%	≥ 44.0	
	水溶性蛋白/%	≥ 28.0	
	异黄酮/mg/kg	≥ 1000.0	
红豆	蛋白质(以干基计)/%	≥ 23.0	
	淀粉/%	≥ 54.0	
	粒径均匀度/%	≥ 90.0	
绿豆	蛋白质(以干基计)/%	≥ 23.0	
	淀粉/%	≥ 54.0	
	整齐度	整批产品籽粒形状、大小一致	
小米	食味品质/分	≥ 80	
	加工精度/%	≥ 90.0	
芝麻	黑芝麻	芝麻素/mg/kg	≥ 5.0
		蛋白质(以干基计)/%	≥ 21.0
	白芝麻	芝麻素/mg/kg	≥ 10.0
		蛋白质(以干基计)/%	≥ 21.0

荞麦 (米)	甜荞	抗性淀粉含量/%	≥	25.0
	苦荞	抗性淀粉含量/%	≥	25.0
		黄酮含量/%	≥	2.0
薏仁(米)		脂肪酸值/mg KOH/100g	≤	110.0
		瓣米/%		1.0

4.2 食品安全要求

按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 执行，同时应满足国家相关规定。

4.3 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 相关条款执行。

4.4 可追溯信息要求

4.4.1 原料信息

4.4.1.1 记录原料的品种、收获年份、产地（到地区级）、产地环境、农药和化肥使用情况、进货量、基地或供应商名称、进货的批次检测数据。

4.4.1.2 记录原料的储藏、运输信息。

4.4.1.3 鼓励自有基地管理或订单标准化管理的杂粮作为生产原料。

4.4.2 生产信息

4.4.2.1 记录生产过程原料信息，包括原料的用量、不同产地及品种原料所占比例、干燥方式及所用工艺参数等，并与4.4.1的信息关联和对应。

4.4.2.2 记录产品生产过程中有关溯源的各项数据、信息，包括加工工艺及参数、辅料和副产物使用情况等。

追溯信息具体可见附录 A。

5 检验方法

5.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。

5.2 色泽、气味检测：按 GB/T 5492 执行。

5.3 杂质、不完善粒含量检测：按 GB/T 5494 执行。

5.4 水分含量测定：按 GB 5009.3 执行。

5.5 蛋白质含量测定：按 GB 5009.5 执行。

5.6 水溶性蛋白含量测定：按 GB/T 31785 中附录 A 执行。

5.7 脂肪酸值含量测定：按按 GB/T 15684 执行。

5.8 淀粉含量测定：按 NY/T 598 附录 A 执行。

5.9 粒径均匀度测定：按 NY/T 599 规定的方法执行。

- 5.10 加工精度测定：按 GB/T 11766 附录 A 执行。
- 5.11 食味品质测定：按 GB/T 19503 附录 B 执行。
- 5.12 芝麻素含量测定：按 NY/T 1595 执行。
- 5.13 总黄酮含量测定：按 NY/T 1295 执行。
- 5.14 异黄酮含量测定：按 NY/T 1740 执行。
- 5.15 抗性淀粉含量测定：按 LS/T 3112 附录 A 执行。
- 5.16 瓣米含量测定：

称取除去杂质的试样 50 g, 检出非整粒薏苡仁米称重，按式（1）计算薏仁（米）瓣米率：

$$X = \frac{M}{50} \times 100\% \quad (1)$$

式中：

X ——薏仁（米）瓣米率；

M ——薏仁（米）瓣米质量，g。

6 检验规则

6.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并注明代表数量和货位。

6.2 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的原料杂粮为一个批次；同原料、同工艺、同设备、同班次加工的杂粮产品为一个批次。

6.3 判定规则

符合 4.1、4.2 和 4.3 要求，且提供 4.4 追溯信息的杂粮，可列为“湖南好粮油 旱杂粮”产品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标注产品二维码，其内容包括 4.1 和 4.2 相应指标的检验结果、4.3 生产过程质量控制信息和 4.4 追溯信息。

8 包装、储存和运输

除符合 LS/T 3112 要求以外，按以下规定执行。

8.1 包装

销售包装应符合 GB/T 17374 的规定。包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品安全和

卫生要求。

8.2 运输

运输器具必须清洁卫生，散装运输要有专车，符合食品安全和卫生要求，防止日晒、雨淋和标签脱离，不得与污染物、有毒害物质混运。

8.3 储存

储存应在阴凉避光、清洁卫生、干燥的条件下，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有毒害物质混存。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料产地信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录	
	产量/可供交易量	
	原产地证书（可选填）	
原料进货和储运信息	进货量	
	运输信息	
	批次检测信息	
	干燥方式及参数	
	储存方式	
生产过程控制	生产工艺及参数	
	辅料使用情况	
	副产物使用情况	
	质量管理（认证体系）	
其他信息	（可选填）	