

团 体 标 准

T/CDNX 031—2020

农产品地理标志 常德香米 第 1 部分：大米质量标准

Agricultural products Geographical indications—Changde Xiangmi—
Part 1: Quality standard for rice

（征求意见稿）

2020-00-00 发布

2020-00-00 实施

常 德 市 农 学 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..... 2

4 质量要求..... 4

5 检验方法..... 5

6 检验规则..... 7

7 包装标签..... 7

8 储存运输..... 8

前 言

本部分按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本部分的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本部分由常德市粮食经济科技学会提出。

本部分由常德市农学会归口。

本部分起草单位：常德市粮食经济科技学会、湖南春露农业开发有限公司、常德市粮食行业协会、常德市农学会、湖南省常德市鼎城区国家现代农业产业园管委会、常德职业技术学院、常德市农业农村局、常德市农林科学研究院、金健米业股份有限公司、常德广积米业有限公司、精为天生态农业股份有限公司、桃源县兴隆米业科技发展有限公司、湖南金牛粮油实业有限公司、常德市金穗优质米业有限公司、常德市勇福农业发展有限公司、常德市久丰农业科技有限公司、常德市龙凤米业有限公司、桃源县泰香粮油科技发展有限公司、汉寿中祥米业有限公司、常德市敬佩粮油有限公司、桃源县爱来米业有限公司、常德市老科学技术工作者协会、常德市政协、常德市老科协农业分会。

本部分主要起草人：邓正春、陈正华、王朝晖、张家海、张忠武、刘建军、徐曼、刘丽平、步洪凤、郑文凯、吴仁明、杜登科、邓家惠、张平喜、夏梨芳、李飞翔、刘国平、陈德清、王中美、李启盛、杨金刚、李典明、刘兴海、张文昌、董晓华、熊桂华、李志强、高英、袁万胜、罗中祥、丁世来、罗爱米、陈英、黄娅、杜云、甘信斌、孙华明、肖彬、陈成。

农产品地理标志 常德香米

第1部分：大米质量标准

1 范围

本部分规定了标准的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、包装标签、储存运输的要求。

本部分适用于常德香米质量要求。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定方法

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定方法

GB/T 5009.114 大米中杀虫双残留量的测定

GB/T 5009.164 大米中丁草胺残留量的测定

GB/T 5009.184 粮食、蔬菜中噻嗪酮残留量的测定

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 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 15683 大米 直链淀粉含量的测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多种残留检测方法
- JJF 1010 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1096 食品中草甘膦残留量测定
- LS/T 1533 稻米颜色黄度指数标准样品
- LS/T 1534 籼米品尝评分参用样品
- 《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令[2005]第 75 号）

3 术语和定义

GB/T 26631 界定的以及下列术语和定义适用于本部分标准。

3.1

碎米 broken kernel

长度小于同批式样完整米粒（3.3）平均长度（3.2）四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。

3.1.1

大碎米 large broken kernel

长度小于同批式样完整米粒（3.3）平均长度（3.2）四分之三、留存在直径 2.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。

3.1.2

小碎米 small broken kernel

通过直径 2.0mm 圆孔筛，留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。

3.2

平均长度 average length

式样中完整米粒（3.3）长度的算术平均值。

3.3

完整米粒 whole kernel

除胚外其余部分未破损的完善米粒。

3.4

加工精度 milling degree

加工后米胚残留以及米粒表面和背沟残留皮层的程度。

3.4.1

精碾 well milled

背沟基本无皮、或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的 80%~90%；或留皮度（3.4.2）在 2.0% 以下。

3.4.2

留皮度 bran degree

式样平放，残留皮层、米胚投影面积之和占式样投影面积的百分率。

3.5

不完善粒 defective kernel

包括未熟粒（3.5.1）、虫蚀粒（3.5.2）、病斑粒（3.5.3）、生霉粒（3.5.4）和糙米粒（3.5.5）等尚有食用价值的米粒。

3.5.1

未熟粒 immature kernel

米粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

3.5.2

虫蚀粒 wormy kernel

被虫蛀蚀的米粒。

3.5.3

病斑粒 spotted kernel

粒面有病斑的米粒。

3.5.4

生霉粒 moldy kernel, mildewed kernel

粒面有霉斑的米粒。

3.5.5

糙米粒 husked rice

稻谷经脱壳、完全未脱皮层的米粒。

3.6

杂质 extraneous matter

除米粒之外的其他物质，包括有机杂质（3.6.1）和无机杂质（3.6.2）等。

3.6.1

有机杂质 organic extraneous matter

糠粉（3.6.3）、带壳稗粒、稻谷粒、异种粮粒及全体动植物源有机物质。

3.6.2

无机杂质 inorganic extraneous matter

泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。

3.6.3

糠粉 rice bran powder

通过直径 1.0mm 圆孔筛的筛下物及粘附在筛上的粉状物质。

3.7

黄粒米 yellow-colored kernel

胚乳呈黄色，与正常米粒色泽明显不同、与大米颜色黄度指数标准样品（LS/T 1533）颜色一致或更深的米粒。

3.8

互混率 other kind rice kernel percentage

试样中混入的粒型、外观与本批次大米不同的这类米粒占式样的质量分数。

3.9

垳白度 chalkiness degree

胚乳中有白色不透明部分（包括腹白、心白和背白）的米粒为垳白粒；垳白粒式样平放时垳白投影面积总和占式样投影的百分率。

3.10

品尝评分值 sensory evaluation score

式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。

3.11

直链淀粉含量 amylose content

式样所含直链淀粉的质量占式样总质量的百分率。

3.12

籼米 milled long-grain nonglutinous rice, indica rice

用籼型非糯性稻谷制成的大米。

4 质量要求

4.1 质量指标

常德香米是用指定品种农香 32 籼型稻谷加工而成的籼米，质量应符合 GB/T 1354 优质大米二级质量指标。质量指标见表 1，其中碎米、加工精度、垳白度和品尝评分值为定等指标。

表 1 常德香米质量指标

品种		常德香米（籼米）
等级		二级
碎米	总量（%）	≤12.5
	其中：小碎米含量（%）	≤0.5
加工精度		精碾

表 1 (续)

垳白度 (%)		≤5.0
品尝评分值 (分)		≥80
直链淀粉含量 (%)		13.0~22.0
水分含量 (%)		14.5
不完善粒含量 (%)		≤3.0
杂质限量	总量 (%)	≤0.25
	其中：无机杂质含量 (%)	≤0.02
黄粒米含量 (%)		≤0.5
互混率 (%)		≤5.0
色泽、气味		正常

4.2 安全指标

规定常德香米有毒有害物质的限量，以确保常德香米食品安全。安全指标见表 2。

表 2 常德香米安全指标

有毒有害物质名称	含量 (mg/kg)	有毒有害物质名称	含量 (mg/kg)
无机砷 (以 As 计)	≤0.15	铅 (Pb)	≤0.20
镉 (Cd)	≤0.20	杀螟硫磷 (fenitrothion)	≤1.00
三唑磷 (triazophos)	≤0.05	乐果 (dimethoate)	≤0.05
毒死蜱 (chlorpyrifos)	≤1.00	草甘膦 (glyphosate)	≤1.00
丁草胺 (butachlor)	≤0.50	杀虫双 (bisultap)	≤0.20
噻嗪酮 (buprofezin)	≤0.30	氰化物 (cyanide)	≤0.03
黄曲霉毒素 B ₁	≤0.005		
注：其他有毒有害物质的限量应符合国家有关的法律法规、行政规范和强制性标准的规定。			

4.3 卫生要求

4.3.1 按食品安全标准和法律法规规定执行。

4.3.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

5 检验方法

5.1 平均长度检验

随机取完整米粒 10 粒，平放于黑色背景的平板上，按照头对头、尾对尾、不重叠、不留隙的方式，紧靠直尺排成一行，读出长度。两次试验误差不应超过 0.5mm，求其平均值再除以 10 即为大米的平均长度。

5.2 碎米含量检验

按 GB/T 5503 的规定执行。在碎米、大碎米称重前，把长度大于完整米粒四分之三的米粒拣出。

5.3 加工精度检验

按 GB/T 5502 的规定执行。

5.4 杂质与不完善粒含量检验

按 GB/T 5494 的规定执行。

5.5 垩白度检验

按 GB/T 1354 的规定执行。

5.6 水分含量检验

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.7 黄粒米含量检验

按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 的规定执行。

5.8 互混率检验

按 GB/T 5493 的规定执行。

5.9 色泽与气味检验

按 GB/T 5492 的规定执行。

5.10 品尝评分值检验

按 GB/T 15682、LS/T 1534 的规定执行。

5.11 直链淀粉含量检验

按 GB/T 15683 的规定执行。

5.12 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

5.13 无机砷检验

按 GB 5009.11 的规定执行。

5.14 铅检验

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.15 镉检验

按 GB 5009.15 的规定执行。

5.16 杀螟硫磷、三唑磷、乐果、毒死蜱检验

称 5g 样品，用 15ml 水浸泡 30min 后，按 NY/T 761 的规定执行。

5.17 草甘膦检验

按 NY/T 1096 的规定执行。

5.18 丁草胺检验

按 GB/T 5009.164 的规定执行。

5.19 杀虫双检验

按 GB/T 5009.114 的规定执行。

5.20 噻嗪酮检验

按 GB/T 5009.184 的规定执行。

5.21 氰化物检验

按 GB 5009.36 的规定执行。

5.22 黄曲霉毒素 B₁ 检验

按 GB 5009.22 的规定执行。

6 检验规则

6.1 扦样与分样

按 GB/T 5491 的规定执行。

6.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 的规定执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

出厂检验按 4.1 的规定进行检验。

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：

- 1) 新产品投产；
- 2) 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；
- 3) 产品停产一年以上，恢复生产；
- 4) 连续生产三年；
- 5) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 6) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

6.6 判定规则

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

6.6.2 加工精度不符合本部分标准要求的，判为非二级产品。

6.6.3 不是由农香 32 粳型稻谷加工、或有一项指标达不到表 1 要求的大米，判为不合格常德香米。

6.6.4 有一项指标超过表 2 要求的大米，判为不合格常德香米。

7 包装标签

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

7.2 标签

7.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品名称应按本部分标准规定的名称和等级标注。

7.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

7.2.4 常德香米建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）。

8 储存运输

8.1 储存

包装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防湿、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有害物质或含水量较高的物质混存。

8.2 运输

应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米，运输过程中应防止雨淋和被污染。

8.3 保质期

在满足上述包装、运输、储存条件下，保质期不应低于 3 个月。
