

T/HRBLX

哈 尔 滨 市 团 体 标 准

T/HRBLX 001-2020

哈尔滨大米

Harbin rice
(征求意见稿)

2020-**-**发布

2020-**-**实施

哈尔滨市粮食行业协会 发 布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部份：标准的结构和编写》编写。

本标准由哈尔滨市粮食局提出并归口。

本标准起草单位：哈尔滨市粮食质量监测站、五常市粮食质量监测站、巴彦县粮食质量监测站、宾县粮食质量监测站、依兰县粮食质量监测站。

本标准主要起草人：王东、王代强、徐佳璐、张宇、陈岩、刘振宇、王淑春、赵宏伟、徐鹏、张亚冬、王卉丹、刘美邱、刘占伟、庞浩、战海枫、张晋熙、刘大勇、李广春、刘立国、聂俊彬、冯明月、侯绪龙、李志强。

本标准为首次发布。

哈尔滨大米

1 范围

本标准规定了“哈尔滨大米”的相关术语和定义、分类、质量与安全要求、质量追溯信息、检验方法、检验规则，以及对包装和标签、运输和储存的要求。

本标准适用于哈尔滨市生产的粳稻谷加工而成的食用商品大米。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 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/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
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/T 18810 糙米
GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
LS/T 6116 大米粒型分类判定
T/HLHX 001 黑龙江好粮油 大米

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891界定的及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

哈尔滨大米 Harbin rice

哈尔滨市生产的粳稻谷加工而成并符合本标准要求的~~大米~~。

3.2

内梅罗指数 Nemerow index

一种兼顾极值或突出最大值的计权型多因子环境质量指数，用~~PN~~表示。

3.3

质量安全指数 grain quality and safety Index

用于综合反映粮食质量安全情况，通过检测粮食污染物、农药残留和真菌毒素等食品安全指标的含量并与标准规定的限量值计算获得。用内梅罗指数（~~PN~~）表示。

3.4

食味品质 eating quality

大米按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各项因素评分值的总和，用食味值表示。

4 分类

4.1 根据大米的粒型分为两类：

4.1.1 中短粒型：粒长 $\leq 6\text{mm}$ 或粒型长宽比 < 2.0 的大米。

4.1.2 长粒型：粒长 $> 6\text{mm}$ 且粒型长宽比 ≥ 2.0 的大米。

5 质量要求

5.1 质量指标

“哈尔滨大米”质量指标应符合表1的规定，其中食味值、垩白度为定等指标。

表1 质量指标

项 目			指 标		
			一级	二级	三级
食味值/分 $\geq$			90	85	80
不完善粒含量/% $\leq$			1.0		
杂质含量/% $\leq$			0.1		
碎米	总量/% $\leq$		7.5		
	小碎米含量/% $\leq$		0.5		
垩白度/% $\leq$			3.0	5.0	7.0
色泽、气味			正常		
水分含量/% $\leq$			15.5		

注：黄粒米不得检出，杂质中砂土、石子、玻璃、塑料、动物源性杂质等不得检出。

5.2 食品安全指标

粮食的感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行；污染物、农药残留、真菌毒素等食品安全指标在 GB 2715 规定的基础上，质量安全指数应符合表 2 要求。

表 2 质量安全指数要求

项目	指标
PN 污染物	0.5
PN 农药残留	0.5
PN 真菌毒素	0.4

6 加工食品安全要求

- 6.1 原料应符合 GB 1350、GB/T 17891、GB/T 18810 的规定。
- 6.2 生产加工过程应符合 GB 14881、GB 13122、GB/T 26630 的规定。
- 6.3 生产加工过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

7 质量追溯信息

“哈尔滨大米”应提供质量追溯信息，可实现质量追溯，具体要求见附录 A。

8 检验方法

- 8.1 大米粒型检验：按 LS/T 6116 规定的方法执行。
- 8.2 食味值检验：检验操作按 GB/T 15682 规定的方法执行，大米食味品质评价员选拔和培训按 T/HLHX 001 附录 B 规定的方法执行，评分规定按本标准附录 B 执行。
- 8.3 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。
- 8.4 碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行。
- 8.5 垩白度检验：按 GB/T 1354 附录 A 规定的方法执行。
- 8.6 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 8.7 水分含量检验：按 GB 5009.3 或 GB/T 5497 规定的方法执行。
- 8.8 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 规定的方法执行。
- 8.9 食品安全指标检验：按 GB 2715 规定的方法执行。
- 8.10 质量安全指数检验：根据污染物、农药残留、真菌毒素含量，分别计算污染物、农药残留、真菌毒素的内梅罗指数 PN ，计算方法见公式（1）：

$$PN = \sqrt{\frac{PI_0^2 + PI_1^2}{2}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

PI_0 和 PI_1 分别是平均单项质量安全指数和最大单项质量安全指数。

其中：

$$PI = \frac{CI}{SI} \dots\dots\dots (2)$$

式中： PI —单项质量安全指数；

CI —实测值；

SI —标准限量值。

9 检验规则

9.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

9.2 扦样、分样

按GB 5491执行。

9.3 检验报告和频次

9.3.1 所有检验数据均注明检验次数、时间和检验批次号，可显示盖章检验报告扫描件；5.1、5.2 中真菌毒素指标，委托第三方检验不低于每六个月1次。

9.3.2 原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应委托第三方进行检验。

9.4 产品组批

同批原料、同工艺、同设备加工的产品为一批。

9.5 判定规则

9.5.1 符合 5.1、5.2 和 6 要求且能够提供质量追溯信息的大米，判定为“哈尔滨大米”。

9.5.2 大米的定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的作为非等级产品；其他指标有一项及以上不符合表1或表2要求的作为非等级产品。

10 标签标识

10.1 标签标识除应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 191 的规定外，还应注明产品的食味值、最佳食味期限、原料品种名称、原料产地、原料收获年月、碾米日期、质量安全指数。

10.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

11 包装、运输和储存

按GB/T 1354执行。

附 录 A
(规范性附录)
质量追溯信息

表A.1 大米质量追溯信息

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。
	原产地/生产基地	标注示例：细化到某个农场或某个村镇，如：xx 村镇或 xx 农场。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	生产记录	标注示例：xx 年 xx 月，施用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月，施用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	干燥方式	标注示例：晾晒、烘干（塔式、箱式、烘干温度、降水幅度、降水速率）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型储存，仓储温度为低温或准低温或常规温度。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	粮情报告	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，显示可交易的数量。
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 道铁辊 xx 道抛光。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	最佳食味期限	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日以前食用口味最佳。
其他信息	(可选填)	供应方或企业可根据实际情况增加反映交易大米其他特性的信息，如：富硒、有机、绿色、无公害等。

附 录 B
(规范性附录)

米饭感官评价评分规定和记录表(评分方法一)

品评组编号: 姓名: 性别: 年龄: 出生地: 品评时间: 年 月 日 时 分

一级指标 分值	二级指标 分值	具体特性描述: 分值	样品得分		
			No. 2	No. 3	No. 4
气味 26 分	纯正性、 浓郁性 26 分	具有米饭特有的香气, 香气浓郁: 24 分~26 分			
		具有米饭特有的香气, 米饭清香: 20 分~23 分			
		具有米饭特有的香气, 香气不明显: 16 分~20 分			
		米饭无香味, 但无异味: 1 分~15 分			
		米饭有异味: 0 分			
外观结构 9 分	颜色 3 分	米饭颜色洁白: 3 分			
		颜色正常: 1 分~2 分			
		米饭发黄或发灰: 0 分			
	光泽 3 分	有明显油亮光泽: 3 分			
		稍有光泽: 1 分~2 分			
		无光泽: 0 分			
	米饭完整性 3 分	米饭结构紧密, 饭粒完整性好: 3 分			
		米饭大部分结构紧密完整: 1~2 分			
		米饭粒出现爆花: 0 分			
适口性 30 分	粘性 10 分	清爽, 有粘性, 不粘牙: 7 分~10 分			
		有粘性, 基本不粘牙: 4 分~6 分			
		有粘性, 粘牙; 或无粘性: 0 分~3 分			
	弹性 10 分	米饭有嚼劲: 7 分~10 分			
		米饭稍有嚼劲: 3 分~6 分			
		米饭疏松、发硬、感觉有渣: 0 分~2 分			
	软硬度 10 分	软硬适中: 7 分~10 分			
		感觉略硬或略软: 4 分~6 分			
		感觉很硬或很软: 0 分~3 分			
滋味 30 分	纯正性、 持久性 30 分	咀嚼时, 有较浓郁的清香和甜味: 21 分~30 分			
		咀嚼时, 有淡淡的清香滋味和甜味: 16 分~20 分			
		咀嚼时, 无清香滋味和甜味, 但无异味: 11 分~15 分			
		咀嚼时, 无清香滋味和甜味, 但有异味: 0 分~10 分			
冷饭质地 5 分	成团性、 粘弹性、 硬度 5 分	较松散, 粘弹性较好, 硬度适中, 24 小时不回生: 3 分~5 分			
		结团, 粘弹性稍差, 稍变硬, 24 小时不回生: 1 分~2 分			
		板结, 粘弹性差, 偏硬: 0 分			
综合评分					
备注					

参 考 文 献

- [1] HJT 166-2004 土壤环境监测技术规范。
-