ICS 67.060

B 22

|  |
| --- |
|       |

T/SBDM

绥滨县绿色稻米协会团体标准

 T/SBDM 0001-XXXX

绥滨大米

|  |
| --- |
|  |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

**绥滨县绿色稻米协会**  发布

前  言

本标准按 GB/T 1.1-2009 规则起草。

本标准由绥滨县农业农村局提出。

本标准主要起草单位：绥滨县绿色稻米协会。

本标准主要起草人：王殿君、赵岩、于桂霞、王继业、曲丹阳、栾洋、王剑英。

本标准为首次发布。

绥滨大米

1. 范围

本标准规定了绥滨大米的术语和定义、分类、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输。

本标准适用于使用“绥滨大米”商标的大米。

1. 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 191 包装储运图示标志

GB 1350 稻谷

GB/T 1354-2018 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/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 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/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 17891 优质稻谷

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第75号 定量包装商品计量监督管理办法

1. 术语和定义

GB/T 1354-2018、GB/T 17891 规定的及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

绥滨大米 suibin rice

黑龙江省绥滨县区域内种植的粳稻谷加工而成，使用“绥滨大米”商标并符合本标准要求的大米。

1. 分类

按食用品质分为绥滨大米和优质绥滨大米。

1. 要求
	1. 原料要求

稻谷：应符合GB 1350和GB/T 17891的要求。

* 1. 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 色泽 | 具有正常绥滨大米的色泽 | GB/T 5492 |
| 气味 | 具有绥滨大米特有的米香味 | GB/T 5492 |

* 1. 质量指标
		1. 绥滨大米质量指标应符合表 2 的规定，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度和不完善粒含量为定等指标。

表 2 绥滨大米质量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 碎米 | 总量，% ≤  | 10.0 | 15.0 | 20.0 | GB/T 5503 |
| 其中：小碎米含量，% ≤ | 1.0 | 1.5 | 2.0 |
| 加工精度 | 精碾 | 精碾 | 适碾 | GB/T 5502 |

表 2（续）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 不完善粒含量，% ≤  | 3.0 | 4.0 | 6.0 | GB/T 5494 |
| 水分含量，% ≤ | 15.5 | GB 5009.3 |
| 杂质 | 总量，% ≤  | 0.25 | GB/T 5494 |
| 其中：无机杂质含量，% ≤  | 0.02 |
| 黄粒米含量，% ≤ | 1.0 | GB/T 5496 或 GB/T 35881 |
| 互混率，% ≤ | 5.0 | GB/T 5493 |

* + 1. 优质绥滨大米质量指标应符合表 3的规定，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度、垩白度和品尝评分值为定等指标。

表 3 优质绥滨大米质量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 优质一级 | 优质二级 | 优质三级 |
| 碎米 | 总量，% ≤  | 5.0 | 7.5 | 10.0 | GB/T 5503 |
| 其中：小碎米含量，% ≤ | 0.1 | 0.3 | 0.5 |
| 加工精度 | 精碾 | 精碾 | 适碾 | 按GB/T 5502 |
| 垩白度，% ≤ | 2.0 | 4.0 | 6.0 | GB/T 1354-2018 附录A |
| 品尝评分值，分 ≥ | 90 | 80 | 70 | GB/T 15682 |
| 直链淀粉含量，% | 13.0～20.0 | GB/T 15683 |
| 水分含量，% ≤ | 15.5 | GB 5009.3 |
| 不完善粒含量，% ≤  | 3.0 | GB/T 5494 |
| 杂质限量 | 总量，% ≤  | 0.25 | GB/T 5494 |
| 其中：无机杂质含量，% ≤  | 0.02 |
| 黄粒米含量，% ≤ | 0.5 | GB/T 5496 或 GB/T 35881 |
| 互混率，% ≤ | 5.0 | GB/T 5493 |

* 1. 安全指标

5.4.1 按GB 2715 及相关法律法规要求规定执行。

5.4.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

* 1. 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按 JJF 1070 规定执行。

1. 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881、GB 13122、GB/T 26630 及有关规定。

1. 检验规则
	1. 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定执行。

* 1. 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

* 1. 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

* 1. 出厂检验

出厂检验项目按国家现行有关规定执行。

* 1. 型式检验

按第 5 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。
	1. 判定规则

7.6.1 凡不符合 GB 2715 以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。

7.6.2 加工精度不符合本标准要求的，判为非等级品。

7.6.3 优质绥滨大米的定等指标中有一项及以上达不到表 2 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；低于最低等级指标的，可根据表1中绥滨大米质量指标进行判定。

7.6.4 绥滨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 要求的，做为非等级产品。

1. 包装和标签
	1. 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

8.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

* 1. 标签

8.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并获得“绥滨大米”商标的使用许可。产品名称应按本标准规定的名称和等级标注。

8.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2.4 优质大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）。

1. 储存和运输

9.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

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

9.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期不应低于 3 个月。