

团 体 标 准

T/ CAB XXXX—20XX

“海水稻”良好产业规范

第 3 部分：“海水稻”米

Good industry practice for saline-alkali soil tolerant rice-

Part 3: saline-alkali soil tolerant rice

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一同附上。

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国产学研合作促进会 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 2

 4.1 基础指标 2

 4.2 特色指标 3

 4.3 食品安全要求 4

 4.4 净含量 4

 4.5 生产过程质量控制 4

 4.6 追溯信息 4

5 检验规则 4

 5.1 扦样、分样 4

 5.2 检验的一般规则 4

 5.3 产品组批 4

 5.4 出厂检验 5

 5.5 判定规则 5

6 标志、包装、运输与贮存 5

 6.1 标志 5

 6.2 包装 5

 6.3 运输和贮存 5

附录 A（资料性附录） “海水稻”米追溯信息 6

前 言

T/CAB xxx《“海水稻”良好产业规范》拟分为以下几个部分：

——第1部分：种植基地建设指南；

——第2部分：种植规范；

——第3部分：“海水稻”米；

.....

本部分为T/CAB xxx的第3部分。

本部分按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本部分由青岛海水稻研究发展中心有限公司提出。

本部分由中国产学研合作促进会归口。

本部分起草单位：青岛海水稻研究发展中心有限公司、青岛九天智慧农业集团有限公司、通标标准技术服务（青岛）有限公司、中数村（北京）科技有限公司、北京开拓明天科技股份有限公司。

本部分主要起草人：米铁柱、张国栋、黄翠玲、马海燕、刘伟东、刘佳音、万吉丽、寇博、张可一。

“海水稻”良好产业规范 第3部分：“海水稻”米

1 范围

T/CAB xxx的本部分规定了“海水稻”米的术语和定义、质量要求、检验规则、标识、包装、运输与贮存。

本部分适用于以“海水稻”为原料经碾磨加工制成的食用商品大米。

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 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 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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素B6的测定

GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定

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 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 5503 粮油检验 碎米检验法

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/T 17109 粮食销售包装

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 18810 糙米
GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
GB/T 27341 危害分析与关键控制点体系 食品生产企业通用要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
定量包装商品计量监督管理办法 质检总局（2005）75号令

3 术语和定义

GB/T 22515、GB/T 1354、GB/T 17891界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“海水稻”

耐盐碱水稻的俗称，是指能在沿海滩涂及内陆盐碱地生长，耐碱度在pH9以上，且产量达300 Kg以上的品种或材料。

3.2

“海水稻” 大米

以海水稻谷为原料加工而成的大米。

3.3

“海水稻” 糙米

海水稻谷经加工脱壳后的产品。

3.4

胚芽米

采用海水稻谷为原料加工的大米，大米中留胚米粒≥80%。

4 质量要求

4.1 基础指标

- 4.1.1 “海水稻” 大米质量指标应符合 GB/T 1354 中 5.1.2 优质大米质量指标。
- 4.1.2 “海水稻” 糙米应符合 GB/T 18810 中 5.2 部分的质量指标。
- 4.1.3 “海水稻” 胚芽米应符合表 1 的质量规定。

表1 胚芽米质量指标

项目		指标	检验方法
最大限度杂质	总量，%	≤0.25	GB/T 5494

	矿物质，%	≤ 0.02	GB/T 5494
不完善粒，%		≤ 3.0	GB/T 5494
黄粒米含量，%		≤ 0.5	GB/T 5496
互混率，%		≤ 5	GB/T 5493
水分，%		≤ 15.5	GB 5009.3
留胚粒率，%		≥ 80	按附录 A
碎米	总量，%	≤ 10.0	GB/T 5503
碎米	其中含小碎米，%	≤ 1.0	GB/T 5503
霉变粒，%		≤ 1.0	GB/T 5494
麦角，%		不得检出	GB 2715 附录 A

4.2 特色指标

“海水稻”大米等特色指标与分级应符合表2的规定。

表2 特色指标与分级

序号	项目		含量与分值，分			检验方法
			<5	5~10	10~15	
1	营养成分	蛋白质含量，g/100g	<6，或>12	6~9	9~12	GB 5009.5
2		总膳食纤维含量，g/100g	1.0~1.7	1.7~2.0	>2.0	GB 5009.88
3	有益微量元素	锌含量 $\mu\text{g/g}$	<7.0	7.0~12.0	12.0~17.0	GB 5009.14
4		钙含量 $\mu\text{g/g}$	<60	60~100	100~200	GB 5009.92
5		镁含量 $\mu\text{g/g}$	<300	300~400	400~600	GB 5009.241

表2（续）

6	抗氧化活性	维生素 B1 $\mu\text{g/g}$	<1.0	1.0~1.5	>1.5	GB 5009.84
7		维生素 B2 $\mu\text{g/g}$	<0.5	0.5~1.0	>1.0	GB 5009.85

8		维生素 B6 μ g/g	<0.5	0.5~1.0	>1.0	GB 5009.154
9		烟酸 μ g/g	<8.0	8.0~10.0	>10.0	GB 5009.89
10		维生素 E, μ g/g	<1.0	1.0~3.0	>3.0	GB 5009.82
11	健康值 ^a	30-50 50-80 >80	优质“海水稻”米 A 级 优质“海水稻”米 AA 级 优质“海水稻”米 AAA 级			
注 a: 通过对 40 份“海水稻”大米和 10 份普通大米进行检测分析, 以上“海水稻”大米指标较普通大米表现突出, 根据检测数据确定各项指标数值范围, 根据数值范围确定打分指标, 指标数值对人体的营养补充越好, 抗氧化活性越强, 分值越高。普遍认为对人体营养补充越好, 抗氧化活性越高的产品指标, 其健康值越高, 根据健康值, 评价“海水稻”米的等级。						

4.3 食品安全要求

- 4.3.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 的规定执行。
- 4.3.2 产品安全指标按照 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定执行。

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。

4.5 生产过程质量控制

- 4.5.1 “海水稻”生产企业应当符合 GB/T 26630 的规定, 并按照 GB/T 27341 的规定, 获得产品认证证书。
- 4.5.2 生产过程, 除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何其他物质。

4.6 追溯信息

供应方应提供的追溯信息, 见附录A。

5 检验规则

5.1 扦样、分样

按GB 5491规定的方法执行。

5.2 检验的一般规则

按GB/T 5490规定的方法执行。

5.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

5.4 出厂检验

检验项目按5.1的规定执行。

5.5 判定规则

- 5.5.1 全部检验项目符合本文件要求, 且符合产品明示执行标准的要求, 该批次产品判定为合格。
- 5.5.2 有一项不符合本文件规定时, 可加倍抽样复验, 以复验结果为准。如复检仍有不符合要求项, 判定该批次产品为不合格。除感官、水分、净含量外, 其他项目优先采用初检样品进行复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。
- 6.1.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。
- 6.1.4 对于宣称符合本文件的“海水稻”米产品，应按本文件规定的名称和等级标注。

6.2 包装

- 6.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。
- 6.2.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。
- 6.2.3 产品在常温下的保质期应不低于 3 个月。

6.3 运输和贮存

- 6.3.1 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送“海水稻”米产品，运输过程应采取必要的隔离措施，防止产品被污染，以及有必要的防护措施，防止产品破损。
- 6.3.2 袋装产品应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

附 录 A

（资料性附录）

“海水稻”米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准
	种子来源	
	产地	某省、市、县或农场
	土壤情况/盐碱地类型	
	收获时间	xx 年 xx 月收获
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月，使用 xx 化肥 xx 公斤/亩；
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）
	储存地址	xx 粮库 xx 仓
	虫霉防控记录	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等
	储存量	xx 吨
生产信息	碾米日期	xx 年 xx 月 xx 日
	加工工艺	xx 道砂辊 xx 道铁辊 xx 道抛光
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链
其他信息	（可填）	反映大米质量的其他信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等