

ICS 67.060

CCS X10/29

# 团 体 标 准

T/QZSJX003—2021

## 衢州大米

Quzhou milled rice

（征求意见稿）

2021-5-××发布

2021-5-××实施

衢州市食品加工学会 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。  
本标准由衢州市食品加工学会提出并归口。

本标准起草单位：浙江科技学院、中国标准化研究院、杭州海润泰合检测技术有限公司、浙江百泽坊食品有限公司。

本标准主要起草人：凌程江、朱银邦、班兆军、饶琳、刘沅、徐晖、初乔、徐东升、蔡碧玲、吴思杰、刘铁兵。

# 衢州大米

## 1 范围

本标准规定了衢州大米有关定义、分类、技术要求、抽样、检验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用于收购、贮存、运输、生产、检验、销售的衢州大米。

## 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 1354 大米
- GB 2715 粮食卫生标准
- 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 食品中农药大残留限量
- GB 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- 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 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 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- 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 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
- GB 28050 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》2005年5月30日国家质量监督检验检疫总局令第75号
- 《散装食品卫生管理规范》2003年7月卫生部卫法监发[2003]180号

## 3 术语定义

GB 1354 、GB/T 26631 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 衢州大米 Quzhou Milled Rice

以生长在衢州境内的水稻为原料加工而成并未加入任何添加剂的大米。

## 4 分类

4.1 按类型分为籼米和粳米两类。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 稻谷 应符合 GB 1350 、GB/T 17891 规定。

5.1.2 水 应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 大米包装 应符合 GB/T 17109 的规定。

5.1.4 其他辅料应符合相应的食品安全标准和国家的相关规定。

### 5.2 质量要求

#### 5.2.1 感官

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目   | 要 求                                                     |
|------|---------------------------------------------------------|
| 色泽   | 富有光泽，颗粒、米粒大小均匀，丰满光滑，应有本品种的色泽                            |
| 气味   | 应具有新鲜粮食香味，不可有霉味、陈米味及其它异味，手摸有凉爽感                         |
| 组织形态 | 很少有碎米、爆腰(米粒上有裂纹)、腹白(米粒上乳白色不透明部分叫腹白)、无异物，无虫、无黄粒米、霉变粒和病斑粒 |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质                                               |

#### 5.2.2 理化指标及质量分级

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标及质量分级

| 品种             |                  | 籼米   |      | 粳米  |     |
|----------------|------------------|------|------|-----|-----|
| 等级             |                  | 优级   | 一级   | 优级  | 一级  |
| 碎米             | 总量% $\leq$       | 10.0 | 12.5 | 5.0 | 7.5 |
|                | 其中：小碎米含量% $\leq$ | 0.5  | 1.0  | 0.3 | 0.5 |
| 加工精度           |                  | 精碾   | 精碾   | 精碾  | 精碾  |
| 垳白度% $\leq$    |                  | 0.5  | 1.0  | 0.5 | 1.0 |
| 品尝评分值/分 $\geq$ |                  | 95   | 85   | 95  | 85  |
| 不完善粒含量% $\leq$ |                  | 1.0  | 2.0  | 1.0 | 2.0 |

|          |             |           |           |
|----------|-------------|-----------|-----------|
| 直链淀粉含量/% |             | 13.0~20.0 | 15.0~20.0 |
| 水分含量% ≤  |             | 14.5      | 15.5      |
| 杂质限量     | 总量% ≤       | 0.20      |           |
|          | 无机杂质含量% ≤   | 不得检出      |           |
|          | 糠粉% ≤       | 不得检出      |           |
|          | 带壳稗粒/粒/kg ≤ | 不得检出      |           |
| 黄米粒含量% ≤ |             | 0.5       |           |
| 互混率% ≤   |             | 2.0       |           |

### 5.2.3 安全指标

- a) 原料应符合 GB 1350、GB 17891 的规定。
- b) 生产过程应符合 GB 14881 的规定。
- c) 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。
- d) 大米产品污染物、重金属、真菌毒素等卫生指标和检验按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定执行。
- f) 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行

### 5.2.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。为产品允许最大水分状况下的质量。

## 6 检验方法

### 6.1 感官指标

#### 6.1.1 色泽、气味

按 GB/T 5492 执行。

#### 6.1.2 组织形态、杂质

取适量试样置于洁净的黑色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察组织形态和杂质。

### 6.2 碎米

按 GB/T 5503 执行。

### 6.3 加工精度

按 GB/T 5502 执行。

### 6.4 垳白度

按 GB/T 17891 执行。

### 6.5 品尝评分值

按 GB/T 15682 执行。

### 6.6 不完善粒、杂质

按 GB/T 5494 执行。

### 6.7 直链淀粉

按 GB/T 15683 执行。

### 6.8 水分

按 GB/T 5497 执行。

#### 6.9 黄粒米

按 GB/T 5496 执行。

#### 6.10 互混率

按 GB/T 5493 执行。

#### 6.11 净含量

按 JJF 1070 的规定检验。

### 7 检验规则

#### 7.1 扦样、分样

按 GB 5491 规定执行

#### 7.2 出厂检验

##### 7.2.1 批

以相同原料、相同工艺、相同设备连续或同一班次生产的相同规格的产品为一批。

##### 7.2.2 出厂检验

出厂检验按 5.2.1 和 5.2.2 规定的项目执行。

#### 7.3 型式检验

##### 7.3.1 有下列情况之一应进行型式检验

- a) 新投产或正式生产时改变配方或生产工艺的；
- b) 正常生产每半年或停产三个月后恢复生产的；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督行政主管部门提出要求时；
- f) 用户提出要求时。

##### 7.3.2 检验项目

本标准 5.2 规定的项目。

#### 7.4 判定方法

以本标准的有关试验方法和要求为依据进行判定。

7.4.1 凡不符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判定为非食用产品。

7.4.2 大米的定等指标中有一项指标达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；低于等级指标的，作为非等级产品。其他指标有一项不符合 5.2.1 和 5.2.2 要求的，作为非等级产品。

7.4.3 检验结果中如有一项指标不符合本标准要求时，应重新自两倍量的包装中再抽样进行复验，复验结果仍有一项指标不符合本标准要求时，则该批产品判为非等级品。各项要求指标判定或验收的极限数值依据 GB/T 8170 执行。

### 8 标签、包装、运输和贮存

#### 8.1 标签和标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标注的净含量应为产品标注的最大允许水分状况下的质量。

#### 8.2 包装

8.2.1 产品的盛装物和包装材料应符合 GB/T 17109 及相关食品包装材料及卫生标准的规定。

8.2.2 采用了包装袋的大米产品，则包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

#### 8.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。运输应在常温条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压，并有防尘措施。散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》。

#### 8.4 贮存

8.4.1 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或影响产品质量的物品共存放。

8.4.2 散装大米的销售环境应符合《散装食品卫生管理规范》的规定。

#### 9 保质期

衢州大米产品在规定的运输、贮存条件下，从生产之日起，原包装产品保质期应不低于 3 个月。

---