

ICS 67.060

CCS B22

T/TCDM

团 体 标 准

T/TCDM 003—2021

天长稻谷

Tianchang paddy

（征求意见稿）

2021 – XX – XX 发布

2021 – XX – XX 实施

天长市稻米协会 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 分类 2

5 质量要求 2

6 检验方法 3

7 检验规则 4

8 标签、标识 4

9 包装、储存和运输 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由天长市稻米协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX。

本文件主要起草人：XXX。

本文件首次发布。

天长稻谷

1 范围

本文件规定了天长稻谷的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于区域品牌“天长大米”范围内种植的商品稻谷。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1350 稻谷
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
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/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 5009.114 大米中杀虫双残留量的测定
GB/T 5009.155 大米中稻瘟灵残留量的测定
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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5495 粮油检验 稻谷出糙率检验
GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 17891—2017 优质稻谷
GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 21719 稻谷整精米率检验法
GB/T 24904 粮食包装 麻袋
GB/T 25222 粮油检验 粮食中磷化物残留量的测定 分光光度法

GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法

LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品

LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品

T/TCDM 002 水稻种植生产技术规范

3 术语和定义

GB 1350和GB/T 17891界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

天长稻谷 Tianchang paddy

区域品牌“天长大米”范围内按照T/TCDM 002种植的商品稻谷。

4 分类

分为天长籼稻谷、天长粳稻谷和天长粳糯稻谷三类。

5 质量要求

5.1 质量指标

质量指标见表1，其中品尝评分值、垩白度、整精米率为天长籼稻谷和天长粳稻谷的定等指标，整精米率为天长粳糯稻谷的定等指标。

表1 质量指标

项目	要求													
	天长籼稻谷									天长粳稻谷			天长粳糯稻谷	
等级	一级			二级			三级			一级	二级	三级	一级	二级
	长粒	中粒	短粒	长粒	中粒	短粒	长粒	中粒	短粒					
整精米率/% ≥	56	58	60	50	52	54	44	46	48	67	61	55	67	61
品尝评分值/分 ≥	90			80			70			90	80	70	/	/
垩白度/% ≤	2.0			5.0			8.0			2.0	4.0	6.0	/	/
杂质含量/% ≤	0.8									0.8			0.8	
互混率/% ≤	3.0									3.0			3.0	
水分含量/% ≤	14.5									15.5			15.5	
不完善粒含量/% ≤	3.0									3.0			3.0	
黄粒米含量/% ≤	0.5									0.5			0.5	
直链淀粉含量（干基）/%	13.0~22.0									13.0~20.0			≤2.0	
色泽、气味	正常									正常			正常	

5.2 食品安全要求

5.2.1 食品安全指标按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关法律法规要求执行。其中，黄曲霉毒素 B1、无机砷、总汞、稻瘟灵、敌敌畏、丁草胺、乐果、磷化物、马拉硫磷、杀虫双、杀螟

硫磷、水胺硫磷和溴氰菊酯的限量见表 2。

表2 真菌毒素限量、污染物限量和农药残留限量

项目	限量
黄曲霉毒素B ₁ / (μ g/kg)	≤ 5.0
无机砷(以As计)/ (mg/kg)	≤ 0.15
总汞(以Hg计)/ (mg/kg)	≤ 0.01
稻瘟灵/ (mg/kg)	≤ 0.01
敌敌畏/ (mg/kg)	≤ 0.01
丁草胺/ (mg/kg)	≤ 0.01
乐果/ (mg/kg)	≤ 0.01
磷化物/ (mg/kg)	≤ 0.01
马拉硫磷/ (mg/kg)	≤ 0.01
杀螟硫磷/ (mg/kg)	≤ 0.01
水胺硫磷/ (mg/kg)	≤ 0.01
溴氰菊酯/ (mg/kg)	≤ 0.01
杀虫双/ (mg/kg)	≤ 0.01

5.2.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

6 检验方法

- 6.1 品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行，参照样品应符合 LS/T 1534 或 LS/T 1535 的规定。
- 6.2 垩白度检验：按 GB/T 17891—2017 中附录 A 规定的方法执行。
- 6.3 整精米率检验：按 GB/T 21719 规定的方法执行。
- 6.4 杂质含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。
- 6.5 异品种率检验：按 GB/T 17891—2017 中附录 B 规定的方法执行。
- 6.6 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。
- 6.7 不完善粒检验：大样杂质百分率按 GB/T 5494 规定的方法检验并计算，然后按 GB/T 5495 拣出不完善粒糙米后，检验结果按式（1）计算：

$$X = \frac{(1-W) \times (m_1 + m_3)}{m_0} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——稻谷不完善粒含量，%；

W ——大样杂质百分率，%；

m_0 ——稻谷试样质量，单位为克（g）；

m_1 ——生芽粒糙米质量，单位为克（g）；

m_3 ——不完善粒糙米质量，单位为克（g）。

- 6.8 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行。
- 6.9 直链淀粉含量检验：将试样加工至符合 GB/T 1354 适碾的白米，后按 GB/T 15683 规定的方法执行。
- 6.10 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 6.11 黄曲霉毒素 B₁ 检验：按 GB 5009.22 规定的方法执行。

- 6.12 无机砷检验：按 GB 5009.11 规定的方法执行。
- 6.13 总汞检验：按 GB 5009.17 规定的方法执行。
- 6.14 稻瘟灵检验：按 GB/T 5009.155 规定的方法执行。
- 6.15 敌敌畏、乐果、马拉硫磷、杀螟硫磷检验：按 GB/T 5009.20 规定的方法执行。
- 6.16 丁草胺、水胺硫磷检验：按 GB/T 20770 规定的方法执行。
- 6.17 磷化物检验：按 GB/T 25222 规定的方法执行。
- 6.18 溴氰菊酯检验：按 GB/T 5009.110 规定的方法执行。
- 6.19 杀虫双检验：按 GB/T 5009.114 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按GB/T 5490规定的方法执行。

7.2 扦样、分样

按GB/T 5491规定的方法执行。

7.3 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的稻谷为一个批次。

7.4 判定规则

7.4.1 凡不符合食品安全要求的产品，判定为非食用产品；不符合本文件表 1 要求的，不得判定为天长稻谷。

7.4.2 整精米率、垩白度、品尝评分值均达到本文件规定的某等级指标且直链淀粉含量在本文件规定的范围内，判定为该等级天长稻谷；定等指标中有一项达不到三级要求，或直链淀粉含量不在本文件规定的范围内的，不得判定为天长稻谷。

8 标签、标识

应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、品种、类别、等级、产地、收获年度和月份，并标注产品质量追溯码，追溯码包含信息应符合农垦全面质量管理体系要求。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装应清洁、牢固、无破损，缝口严密、结实，不应撒漏。不应造成污染和异常气味。麻袋包装应符合GB/T 24904的规定。

9.2 储存和运输

应符合T/TCDM 002的相关要求。