

T/TCDM

团 体 标 准

T/TCDM 005—2021

天长大米

Tianchang Milled rice

(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 要求	2
6 检验方法	3
7 检验规则	3
8 包装和标签	4
9 储存和运输	4
参考文献	5

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。

天长大米

1 范围

本文件规定了天长大米的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输的要求。

本文件适用于采用T/TCDM 003稻谷生产的符合本文件要求的大米。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 1350 稻谷
GB/T 1354 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 大米加工精度检验
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 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 18810 糙米
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
LS/T 1533 大米颜色黄度指数标准样品
LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品

T/TCDM 001 “天长大米”区域公用品牌准入和管理规范

T/TCDM 003 天长稻谷

T/TCDM 004 天长大米加工技术规范

3 术语和定义

GB/T 1354、T/TCDM 001、T/TCDM 003界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

天长大米 Tianchang milled rice

采用符合T/TCDM 003要求的稻谷为原料，按照T/TCDM 004要求加工生产、符合本文件要求的大米。

4 分类

按原料稻谷类型，分为天长籼米、天长粳米和天长粳糯米三类。

5 要求

5.1 原料要求

应符合GB 1350或GB/T 17891或GB/T 18810或T/TCDM 003的规定。

5.2 生产用水要求

应符合GB 5749的规定。

5.3 生产要求

应符合GB 13122、GB 14881和GB/T 26630的规定。

5.4 质量指标

应符合表1的要求，其中加工精度、碎米（总量及其中小碎米含量）、垩白度和品尝评分值为天长籼米和天长粳米的定等指标；加工精度、碎米（总量及其中小碎米含量）为天长粳糯米的定等指标。

表1 质量指标

项目		要求							
		天长籼米			天长粳米			天长粳糯米	
等级		一级	二级	三级	一级	二级	三级	一级	二级
碎米含量	总量/% ≤	7.5	10.0	15.0	5.0	7.5	10.0	10.0	15.0
	其中：小碎米含量/% ≤	0.5	0.8	1.0	0.5	0.8	1.0	1.0	2.0
加工精度		精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾	精碾	适碾
垩白度/% ≤		2.0	5.0	8.0	2.0	4.0	6.0	/	/
品尝评分值/分 ≥		90	80	70	90	80	70	/	/
不完善粒含量/% ≤		2.0	3.0		2.0	3.0		2.0	3.0
黄粒米含量/% ≤		0.5			0.5			0.5	
互混率/% ≤		3.0			3.0			3.0	

表 1 质量指标 (续)

项目		要求							
		天长籼米			天长粳米			天长粳糯米	
等级		一级	二级	三级	一级	二级	三级	一级	二级
杂质限量	总量/%	≤ 0.20			0.20			0.20	
	其中：无机杂质含量/%	≤ 0.01			0.01			0.01	
水分含量/%		≤ 14.5			15.5			15.5	
直链淀粉含量(干基)/%		13.0~22.0			13.0~20.0			≤2.0	
色泽		半透明或透明						不透明白色	
气味		应有大米固有的自然清香味							

5.5 净含量要求

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。

6 检验方法

- 6.1 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 6.2 碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行，在称量碎米前将混入其中的长度不小于完整米粒平均长度四分之三的米粒拣出。
- 6.3 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行。
- 6.4 垩白度检验：按 GB/T 17891 规定的方法执行。
- 6.5 品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行，应使用参照样品 LS/T 1534。
- 6.6 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行，其中的砂石等计入无机杂质。
- 6.7 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行，应使用参照样品 LS/T 1533。
- 6.8 互混率检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。
- 6.9 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。
- 6.10 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。
- 6.11 净含量检验：按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

7.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

每批产品应检验合格并附合格证方可出厂，检验项目为5.4、5.5。

7.5 型式检验

有下列情况之一的应进行型式检验，检验项目为第5章。

- a) 新产品投产；
- b) 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；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 有关管理部门提出检验要求。

7.6 判定规则

7.6.1 凡不符合 GB 2715、本文件 5.2、5.3 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 有一项及以上达不到本文件表 2 要求的，判为不符合本文件产品。

8 包装和标签

8.1 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。

8.1.3 若采用复合塑料膜真空或充气包装，所采用的复合塑料膜及封口应结实。

8.2 标签

8.2.1 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8.2.2 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。注明产品的名称与等级，稻谷的品种、产地、收获年度和月份。

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 天长籼米和天长粳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）。

9 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。

参 考 文 献

国家质量监督检验检疫总局令 第75号 定量包装商品计量监督管理办法
