

ICS 67.060

CCS X11

团 体 标 准

T/QZSJX 003—2021

优质大米

High quality milled rice

2021-06-30 发布

2021-07-30 实施

衢州市食品加工学会 发布

前 言

本文件依据 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》编制。

本文件由衢州市食品加工学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江科技学院、衢州市衢江区标准化与品牌研究院、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。

本文件主要起草人：凌程江、徐昕、陈通、朱银邦、班兆军、饶琳、刘沅、初乔、蔡碧玲、徐晖、徐东升、吴思杰、刘铁兵。

优质大米

1 范围

本文件规定了优质大米有关定义、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。

本文件适用于在衢州市行政区范围内收购、贮存、运输、生产、检验、销售的优质大米。

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/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/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/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 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

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第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

3.1 按原料分为籼米和粳米两类。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 稻谷应符合 GB 1350 、GB/T 17891 规定。

4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 质量要求

4.2.1 质量指标

质量指标应符合表 1 规定。

表 1 质量指标

品 种			优质籼米			优质粳米			
等 级			一级	二级	三级	一级	二级	三级	
碎米	总量，%	≤	10.0	12.5	15.0	5.0	7.5	10.0	
	其中：小碎米含量，%	≤	0.2	0.5	1.0	0.1	0.3	0.5	
加工精度			精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾	
垩白度，%			≤	0.5	1.0	3.0	0.5	1.0	3.0
品尝评分值，分			≥	95	85	75	95	85	75
不完善粒含量，%			≤	1.0	2.0	3.0	1.0	2.0	3.0
直链淀粉含量，%			13.0～20.0			15.0～20.0			
水分含量，%			≤	14.5		15.5			
杂 质	总量，%	≤	0.20						
	限量	无机杂质含量，%	≤	不得检出					
黄米粒含量，%			≤	0.5					
互混率，%			≤	2.0					
色泽、气味			正常						

4.3 安全指标

4.3.1 食品安全指标应符合 GB 2715 的规定。

4.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.3 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.3.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.3.5 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

4.4 食品添加剂的使用和限量应符合 GB 2760 的规定

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 生产过程卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 质量指标

5.1.1 碎米

按 GB/T 5503 规定的方法执行。

5.1.2 加工精度

按 GB/T 5502 规定的方法执行。

5.1.3 垩白度

按 GB/T 1354 中附录 A 规定的方法执行。

5.1.4 品尝评分值

按 GB/T 15682 规定的方法执行。应使用参照样品 LS/T 1534 和 LS/T 1535。

5.1.5 不完善粒

按 GB/T 5494 规定的方法执行。

5.1.6 直链淀粉

按 GB/T 15683 规定的方法执行。

5.1.7 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.1.8 杂质

按 GB/T 5494 规定的方法执行。

5.1.9 黄粒米

按 GB/T 5496 规定的方法执行。

5.1.10 互混率

按 GB/T 5493 规定的方法执行。

5.1.11 色泽、气味

按 GB/T 5492 规定的方法执行。

5.2 安全指标

5.2.1 食品安全指标

按 GB 2715 规定的方法执行。

5.2.2 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法执行。

5.2.3 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法执行。

5.2.4 农药残留限量

按 GB 2763 规定的方法执行。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定检验。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按 GB 5491 规定执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 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。

6.2.2 出厂检验

出厂检验项目按 4.2.1 规定执行。

6.3 型式检验

6.3.1 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。

6.3.2 检验项目

检验项目本标准 4.2~4.6 规定的项目。

6.4 判定方法

以本文件的有关试验方法和要求为依据进行判定。

6.4.1 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。

6.4.2 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 4.2.1 要求的，作为非等级产品。

6.4.3 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。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签和标志

7.1.1 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。

7.1.2 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。

7.1.3 建议标注最佳食用期。

7.2 包装

7.2.1 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。

7.2.2 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。

7.3 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。

7.4 贮存

7.4.1 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 保质期

在上述规定的运输、贮存条件下，从生产之日起，保质期为 3 个月。