

梓潼县农业公用品牌联合会团体标准

《文昌贡 大米》

编

制

说

明

标准起草工作组

二〇二二年四月

《文昌贡 大米》编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

《梓潼县国民经济和社会发展第十四个五年规划纲要》强调“依托**优质粮油**、畜禽水产、中药材、林果、蔬菜、休闲农业等六大重点产业基础优势，坚持生态优先、绿色发展，重点加强**优质粮油生产基地**、畜禽水产养殖基地、蔬菜水果基地、良种繁育基地、中药材种植基地和林业生产基地建设，重点发展**优质稻米**、水稻种子、油菜、生猪、蜜柚、藤椒等优质农产品以及特色精细观光农业、林业，重点建成以许州、黎雅片区及潼江河谷为基础的**优质稻米**、**优质蜜柚**、**优质油菜**及水稻育种产业带，打造生态绿色的农产品生产基地，加快创建四川省有机产品认证示范县，建成全国绿色食品原料标准化生产基地。”《梓潼县 2021 年政府工作报告》提出：

“大力实施‘商标助农’‘品牌富农’战略，加快打造一批‘梓潼造’特色农产品。积极塑造‘**文昌贡**’**农产品区域公用大品牌**，鼓励扶持农业经营主体打造‘土字号、乡字号’特色小品牌，构建梓潼农业品牌体系，提升农产品附加值。”

“品牌兴则产业兴”，作为农业品牌化抓手，农产品区域公用品牌在助推农业品牌建设、深化农业供给侧结构性改革和引领产业高质量发展等方面，发挥着巨大作用。2021 年梓潼县全面启动“文昌贡”农产品区域公用品牌建设的相关工作，“文昌贡”区域公用品牌逐渐走进大众的视野，2022

年3月，“绵州珍宝”——“文昌贡”梓潼县农产品区域公用品牌发布会的顺利召开。让天然、优质、绿色、生态的梓潼特色农产品有了新名片，在“文昌贡”品牌引领下，“梓潼造”特色农产品知名度、美誉度和竞争力将不断提升，为梓潼全面建设全国优质生态绿色农产品供给地按下“快进键”。

作为农业大县，梓潼县自古便有“五谷皆宜之乡，林蚕丰茂之里”的美称，境内常年平均气温16.5℃，≥10℃的积温5200℃，年降雨量937.3mm以上，水资源丰富、土质肥沃、劳动力充沛，发展优质水稻生产具有得天独厚的优势。目前水稻常年种植在22万亩左右，境内仙峰贡米种植历史悠久，近年和香米业、星星食品、陈家河米业等大型优质、高档大米生产企业发展势头正好。为保护“梓潼大米”这一优质产品，保证大米品质和特色，促进这一产业开发利用，做大做强“文昌贡”农产品区域公用品牌，梓潼县立足产业优势，加大了对地方名优特色农产品的保护力度。同时为进一步扩大文昌贡农业品牌社会影响力，保护本地大米产业健康发展，梓潼县农业公用品牌联合会制定了《文昌贡 大米》团体标准。

2. 编制和协作单位

梓潼县农业公共品牌联合会、梓潼县农业农村局、梓潼县梓昌农业服务有限责任公司、四川万豪企业管理咨询有限公司、绵阳和香米业有限公司、四川星星食品有限公司、xxx。

3. 主要工作过程

3.1 调研收集资料

为了确保《文昌贡 大米》标准制定得切实、有效的符合梓潼县实际发展和未来的发展规划，起草小组广泛深入绵阳和香米业有限公司、四川星星食品有限公司、四川陈家河米业有限责任公司等大型优质、高档大米生产企业的相关部门，全面了解梓潼大米产业发展现状，并对大米生产原料、加工工艺、质量指标、包装及销售等情况进行了全面收集。

搜集国内外与大米相关的标准资料，通过与国内外同类大米产品标准进行分析比对，确定文昌贡大米产品品质特征。

编制小组一直保持着与梓潼县农业农村局、梓潼县农业公共品牌联合会等部门和企业的沟通联系，通过电话、信息、邮件等方式积极解决编制中遇到的问题。

3.2 标准起草

立项通知下达后，起草小组在前期调研资料和多次内部讨论基础上，明确了标准制定的框架。首先规范对大米的要求，包括原料、加工工艺、产品品质、检测方法；再次规范大米要求的检验规则，包括一般规则、扦样、分样、产品组批、检验分类、判定规则；然后规范压榨菜籽油的标签、标识、包装；最后规范压榨菜籽油的运输和贮存。

以文昌贡大米生产实际为基础，参照国家、行业标准等对大米的加工工艺流程、品质指标要求，结合大米生产的食品安全要求进行了对比分析。

从文昌贡 大米原料、加工工艺、产品品质、检测方法、

检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存等方面进行规范，对标准技术内容进一步确认，形成了《文昌贡 大米》标准草案。

3.3 标准研讨

3.4 征求意见

3.5 技术审查

二、主要技术内容及确定依据

1. 主要参考资料

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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/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 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定

GB 28050 食品安全国家标准 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

2. 标准的主要内容

2.1 范围

规定了文昌贡大米的术语和定义、原料、加工工艺、产品品质、检测方法、检验规则、标签、标识、包装以及运输和贮存的要求。适用于梓潼县“文昌贡”农产品区域公用品牌下的大米产品品质认定。

2.2 规范性引用文件

所引用的国家、行业有关规范、规程均为现行且有效的，条文中给出编号，以便于使用时查找。

2.3 术语和定义

GB/T 1354《大米》、GB/T 17891《优质稻谷》界定的术语和定义适用于本文件。还对文昌贡 大米进行了定义。

2.4 原料

对稻谷原料的来源和要求作出了规定。

2.5 加工工艺

对文昌贡 大米的加工工艺流程和关键控制指标作出了规定。

2.6 产品品质

2.6.1 感官指标：对大米的色泽、气味、口味作出了规定。

2.6.2 加工质量指标：对大米加工的加工精度、黄粒米、不完善粒、互混率、碎米率、杂志含量作出了规定。

2.6.2 理化指标：对大米产品的水分、恶白度、直链淀粉、胶稠度、食味品质作出了要求。

2.6.3 安全要求：食品安全要求应符合 GB 2715、GB 2762 以及相关法律法规的要求，生产加工过程应符合 GB 13122 及有关规定。

2.6.4 净含量及允差：应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号的要求。

2.7 检测方法

2.7.1 感官指标：按 GB/T 5492《粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定》规定的方法检验。《》

2.7.2 加工质量指标：按 GB/T 5502 《粮油检验 大米加工精度检验》，GB/T 5496 《粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法》，GB/T 5494 《粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验》，GB/T 5493 《粮油检验 类型及互混检验》，GB/T 5503 《粮油检验 碎米检验法》规定的方法测定。

2.7.3 理化指标：按 GB 5009.3 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》，GB/T 1354 《大米》，GB/T 15683 《大米 直链淀粉含量的测定》，GB/T 22294 《粮油检验 大米胶稠度的测定》，GB/T 15682 《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》规定的方法测定。

2.7.4 净含量及允差：按照《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF 1070）规定的方法检测。

2.8 检验规则

2.8.1 扦样、分样

应按 GB/T 5491 《粮食、油料检验 扦样、分样法》的规定执行。

2.8.2 一般规则

应符合 GB/T 5490 的《粮油检验 一般规则》的要求。

2.8.3 产品组批

对检验产品组批的要求作出了规定。

2.8.4 出厂检验

对出厂检验要求作出了规定。

2.8.5 型式检验

对需要进行型式检验的情形作出了规定。

2.8.6 判定规则

对检测结果的判定原则作出了规定。

2.9 标签、标识

对产品标签、标识作出了规定，要求包装上使用“文昌贡”标志。

2.10 包装

对产品包装做出了规定。

2.11 运输和贮存

对运输和贮存的要求作出了规定。

三、采用国际、国外先进标准的程度

本标准中包装要求采用的国家标准 GB/T 191，该标准修改采用国际标准 ISO 780:1997。

四、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

本标准的编写是在遵循梓潼县大米生产实际制定。本标准编写遵循了现行有关的法律法规和政策文件的规定，目前尚无上级相关标准。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

六、贯彻标准的要求和措施建议

本系列标准一经发布，应及时组织标准培训工作，使标准的关联方能及时、准确的按标准要求开展工作，并通过多种形式交流和推广标准实施经验，扩大标准实施覆盖面。

七、废止现行有关标准的建议

本标准为首次发布的标准。

八、其它说明

无。

标准编制组

2022 年 4 月