

团体标准

T/LPHL 001—2022

优质食用籼稻单品种稻谷

Single variety paddy of high-quality edible indica

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

发布

目 次

前 言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 要求 4

6 检验规则 7

7 标识、包装 7

8 贮存和运输 7

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则：第一部分：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。

本文件由湖南隆平好粮网络科技有限公司提出。

本文件由 归口。

本文件起草单位：湖南隆平好粮网络科技有限公司

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

优质食用粳稻单品种稻谷

1 范围

本文件规定了优质粳稻单品种稻谷的要求、检验方法、检验规则、标识包装、运输和贮存的要求。本文件适用于隆平好粮优质粳稻单品种稻谷。

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/T 1354 大米
- 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 粮食、油料检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 食品中农药最大残留限量
- 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—2017 优质稻谷
- GB/T 21499 大米 稻谷和糙米潜在出米率的测定
- GB/T 21719 稻谷整精米率检验法
- NY/T 83—2017 米质测定方法
- NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CSBX 0013—2021 优质粳稻单品种大米全程生产技术规程
- 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891—2017、NY/T 2334、JJF 1070界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

优质籼稻单品种稻谷

应选用通过国家、省级审定或备案的，试种区包括所在区域的籼稻品种，包括常规稻和杂交稻，并按照T/CSBX 0013—2021的要求种植的单一品种的稻谷。

注：本文件所称单品种为单独一个品种，粒型相同、长宽比类似的一类品种不能称为单品种。

3.2

出米率

稻谷用精米机加工成大米(适碾)后，大米（整米、破碎米和细碎粒）的重量占所用稻谷的重量的百分率。

3.3

整精米

整精米指的是净稻谷经实验砻谷机脱壳成糙米，糙米经实验碾米机碾磨成加工精度为国家标准三级（GB/T 1354）大米时，长度达到完整米粒平均长度四分之三及以上的米粒。

3.4

整精米率

整精米率是指整精米占净稻谷试样质量的百分率。

4 要求

4.1 品种、原料稻谷

4.1.1 品种：应选用合法、适宜当地种植条件的优质稻品种。

4.1.2 原料稻谷：按照 T/CSBX 0013—2021 种植，经自然晾晒或者低温烘干，单收单储的稻谷。

4.2 加工工艺

4.2.1 加工过程包括清理、砻谷、精碾、抛光、色选、分级、包装等。

4.2.2 加工过程除使用符合 GB 5749 要求的水外，不得添加其他任何物质。

4.3 感官指标

4.3.1 气味：自然香味、无异味。

4.3.2 色泽：米粒晶莹，色泽透明有光泽。

4.3.3 蒸煮后气味：蒸煮时应有自然香味，饭粒表面有油光。

4.3.4 蒸煮后口感：绵软略粘、微甜、有韧性，冷却后仍能保持良好口感。

4.4 质量指标

稻谷经精碾后质量指标应符合表1的规定，其中出米率、整精米率、长宽比为定等指标。

表1 优质籼稻单品种稻谷质量指标

指标类别	等级	特优	优级	一级
核心指标	出米率/%	≥67	(含 65) 65—67	(含 63) 63—65
	整精米率/%	≥66	62	58
基本指标	透明度/级	≤1		
	长宽比	≥3.8	3.7	3.6
	垳白粒率/%	≤15		
	垳白度/%	≤8	5	2
	直链淀粉含量/%	17.0—21.0		
	碱消值/级	≥6		
	品尝评分值/分	≥90		
	水分/%	≤13.5		
	杂质含量%	≤1.0		
	黄粒米含量/%	≤0.5		
	谷外糙米含量/%	≤2.0		
	互混率/%	≤3.0		
	色泽气味	正常		

4.5 卫生指标

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和相关法律法规的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》及JJF 1070的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求检验

按GB/T 5492规定的方法测定。

5.2 质量指标检验

5.2.1 出米率

按GB/T 21499规定的方法测定。

5.2.2 整精密率

按照GB/T 21719规定的方法测定。

5.2.3 透明度

按照NY/T 83—2017规定的方法测定。

5.2.4 大米长宽比

随机取完整米粒10粒，平放于黑色背景的平板上，按照头对头、尾对尾、不重叠、不留隙的方式，紧靠直尺排成一行，读出长度。双试验误差不应超过0.5 mm，求其平均值即为大米的平均长度；再按照头向上、尾向下、不重叠、不留隙的方式，紧靠直尺排成一行，读出宽度。双试验误差不应超过0.5 mm，求其平均值即为大米的平均宽度。

试样的长宽比按式（1）计算。

$$X = \frac{L}{W} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X：长宽比；

L：完整精米平均长度，单位为毫米(mm)；

W：完整精米宽度，单位为毫米(mm)。

注：计算结果表示到小数点后1位，重复测定一次，求得二次长宽比的平均值，二次相差不大于0.1。

5.2.5 垳白粒率

按NY/T 2334的规定的方法测定。

5.2.6 垳白度

按GB/T 17891—2017附录A规定的方法测定。

5.2.7 直链淀粉含量

按GB/T 15683规定的方法测定。

5.2.8 碱消值

按NY/T 83—2017中7.2规定的方法测定。

5.2.9 品尝评分值

按GB/T 15682规定的方法测定。

5.2.10 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.11 精米率

按NY/T 83—2017中5.3规定的方法测定。

5.2.12 杂质

按GB/T 5494规定的方法测定。

5.2.13 黄粒米含量

按GB/T 5496规定的方法测定。

5.2.14 谷外糙米含量

按GB/T 5496规定的方法测定。

5.2.15 互混率

按GB/T 5493规定的方法测定。

5.2.16 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

产品以相同工艺、相同原材料、相同设备、同班次加工的产品为一批，按照GB/T 5491的规定进行抽样。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 出厂检验项目包括感官、水分、黄粒米、杂质含量、互混率。

6.2.1.2 产品须经企业质量检验部门检验合格，附有合格证后方可出厂。

6.2.2 型式检验

正常生产时，每年进行一次。型式检验的项目为本文件4.3~4.6规定的全部内容，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；
- 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 凡感官、卫生指标有一项不合格，即判该批产品为不合格；其他指标判定不符合标志等级的，可进行复验，复验合格则判合格，仍不合格的则判不合格。

6.3.2 定等指标中有一项达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，作为非等级产品。其它指标有一项不符合表1要求的，作为非等级产品。

7 标识、包装

7.1 应符合GB/T 17109的规定。

7.2 包装物上或随行文件应注明籼稻品种名称、等级、产地等信息。

8 贮存和运输

- 8.1 贮存场所应满足清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠要求,不应与有毒、有害、有腐蚀性、易污染物品混存。
 - 8.2 应使用符合卫生要求的运输工具和容器,运输中应注意防雨、防污染。
 - 8.3 在满足上述包装、运输和贮存条件下,保质期不应低于 6 个月。
-