

ICS 65.020

CCS X 11

团 体 标 准

T/WXYXXH XXX—2022

供锡品质食品 大米

Quality Food For Wuxi Milled Rice

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

无锡市营养保健协会 发布

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这些专利的责任。

本文件由无锡市营养保健协会提出并归口。

本文件起草单位：江苏北垦食品贸易有限公司、无锡市苏南学校食品配送有限公司、无锡市营养保健协会。

本文件主要起草人：唐中付、王小龙、张晓耕、武丹、程秀秀、刘萍、钱红丹、孟宇。

供锡品质食品标准 大米

1 范围

本文件规定了供锡品质食品 大米的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输、追溯信息。

本文件适用于以稻谷、糙米或半成品大米为原料经碾磨加工成的食用商品大米。

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 1354 大米

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 粮食检验 大米加工精度检验

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验方法

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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(2005年)年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

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
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
GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891 界定的术语和定义适用于本标准。

3.1

食味品质 eating quality

大米按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、外观结构、适口性、滋味、冷饭质地的综合评分值，用食味值表示。

4 技术要求

4.1 质量指标

应符合 GB/T 1354 的规定，粳米还应符合表 1 的要求。

表 1 质量指标（第 1 页/共 2 页）

指标类别	质量指标		一级	二级	三级
定等指标	食味值/分 ≥		85	80	75
	加工精度		精碾	精碾	精碾
	碎米	总量/% ≤	5.0	7.5	10.0
		其中小碎米/% ≤	0.5	1.0	1.0
	垩白粒率/% ≤		4.0	6.0	8.0
	垩白度/% ≤		2.0	4.0	6.0
基本指标	色泽气味		正常		
	水分 /% ≤		15.5		
	不完善粒/% ≤		1.0		
	黄粒米/% ≤		0.2		
	互混/% ≤		2.0		
	杂质	总量/% ≤	0.2		
		其中砂土、石子、玻璃、塑料等	不得检出		

表 1 质量指标（第 2 页/共 2 页）

指标类别	质量指标	一级	二级	三级
	直链淀粉(干基)/%	5.0-20.0		
	蛋白质(干基)/%	6.0-8.5		
注 1：企业应根据产品销售区域，在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量。				

4.2 食品安全指标

4.2.1 真菌毒素、污染物、农药残留除符合 GB 2761 、GB 2762 、GB 2763 的限量要求外，还应符合表2的规定。

表 2 食品安全指标

序号	项目	指标
1	无机砷(以 As 计)/mg/kg≤	0.1
2	汞(以 Hg 计)/mg/kg≤	0.01
3	铅(以 Pb 计)/mg/kg≤	0.1
4	镉(以 Cd 计)/mg/kg≤	0.1
5	铬(以 Cr 计)/mg/kg≤	0.2
6	黄曲霉毒素 B1 /μg/kg≤	3.0

4.2.2 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005 年）第 75 号的要求。

4.4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 食味值检验

按 GB/T 15682-2008 规定的方法执行，其中“6.1.4 参照样品的选择”宜选用LS/T 1534、LS/T1535 规定的品尝评分参考样品。可按 LS/T 3247-2017 附录 B 使用米饭食味计进 行测定，必要时采用人工品尝试验进行测定结果验证。

5.2 加工精度检验

按GB/T 5502规定的方法执行。

5.3 碎米检验

按GB/T 5503 规定的方法执行。

5.4 垩白粒率、垩白度检验

按NY/T 2334规定的方法执行。

5.5 色泽、气味检验

按 GB/T 5492 规定的方法执行。

5.6 水分检验

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.7 杂质、不完善粒检验

按GB/T 5494 规定的方法执行。

5.8 黄粒米检验

按GB/T 5496 规定的方法执行。

5.9 互混检验

按GB/T 5493规定的方法执行。

5.10 直链淀粉检验

按GB/T 15683规定的方法执行。

5.11 蛋白质检验

按5009.5规定的方法执行。

5.12 食品安全指标检验

按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量。

5.13 净含量检验

按JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按GB/T 5491 执行。

6.2 检验的一般规则

按GB/T 5490 执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

产品出厂时，应按 5.1 中规定的项目(直链淀粉除外)进行检验。

6.5 型式检验

6.5.1 凡有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- 国家质量监督部门提出要求时。

6.5.2 型式检验按本标准 5.1、5.2 规定的内容检验。

6.6 判定规则

6.6.1 凡不符合GB 2715、GB 2761、GB 2762 和GB 2763 和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

6.6.2 以食味品质、碎米(包括小碎米)、加工精度进行定等。

6.6.3 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

7 包装和标签

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 GB/T 17109的规定。

7.1.2 如采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

7.2 标签、标识

包装大米的标签标识应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 储存和运输

8.1 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。

- 8.2 应使用符合卫生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。
- 8.3 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

9 追溯信息

鼓励企业提供可供质量追溯的信息应包括(并不限于)表 3 的要求。

表 3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	
	产地(具体到乡镇或基地)	
	收获时间(具体到年月)	
	化肥和农药使用记录 (包括: 通用名称, 用量, 施用时间)	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
	储存量	
生产信息	碾米日期	
	加工工艺	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	(可填)	