

# T/GDNB

## 广东省农业标准化协会团体标准

删除[崔华玲]: ICS 65.020.01  
CCS B xx  
团体标准

T/GDNB XXXX—2022

删除[崔华玲]:  
T/GDNB xx—xxxx

### 丝苗米全产业链标准体系— 丝苗米产品外观与蒸煮品质标准

设置格式[崔华玲]: 字体: 三号  
设置格式[崔华玲]: 行距: 单倍行距  
删除[崔华玲]:

Standard system of the whole industry chain of silk seedling rice—  
rice-appearance and cooking quality standard of silk seedling rice  
products

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体  
删除[崔华玲]: (英文)

(征求意见稿)

删除[崔华玲]: (征求

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。

删除[崔华玲]: 意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

删除[崔华玲]: xxxx-xx-xx 发布<sp>  
xxxx-xx-xx 实施

广东省农业标准化协会 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专利的责任。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院水稻研究所、广东省农业技术推广中心、广东丝苗米产业联盟、广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所等

本文件主要起草人：涂从勇、王丰、林青山、周继勇、刘海英、陆秀明、刘婉卿、杨惠

设置格式[崔 华玲]: 行距: 单倍行距

设置格式[崔 华玲]: 字体: (默认) 宋体

设置格式[崔 华玲]: 字体: (默认) 宋体

删除[崔 华玲]: -

设置格式[崔 华玲]: 字体: (默认) 宋体

删除[崔 华玲]: 本文件为第二次发布。

设置格式[崔 华玲]: 行距: 单倍行距



# 丝苗米全产业链标准体系-丝苗米产品外观与蒸煮品质标准

## 1 范围

本文件规定了丝苗米产品的术语和定义，丝苗米产品外观与蒸煮品质质量要求、检验方法、检验规则。

本文件适用于丝苗米产品的生产、经营，丝苗米产品市场监管可参照执行。

## 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 1350—2009 稻谷

GB 1354 大米

GB 2715 粮食卫生标准

GB 5491 粮食、油料检验 手扦样、分样法

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5519—2018 谷物与豆类 千粒重的测定

GB/T 15682—2008 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 17891—2017 优质稻谷

GB/T 22294—2008 粮油检验 大米胶稠度的测定

GB/T 24535 粮油检验 稻谷粒型检验方法

NY/T 593—2021 食用稻品种品质

NY/T 596—2002 香稻米

T/GDSMM 001 广东丝苗米产品标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**广东丝苗米产品**

广东丝苗米产品，符合本标准制定的外观与蒸煮品质指标的大米产品。

### 3.2

GB 1354和 GB/T 17891—2017 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

## 4 丝苗米产品外观与蒸煮品质标准

丝苗米产品外观与蒸煮品质标准指标见表1。

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认)黑体, (中文)黑体

设置格式[崔华玲]: 行距: 单倍行距

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 7.4 毫米, 行距:

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认)黑体, (中文)黑体

设置格式[崔华玲]: 标题, 左, 段落间距段前: 1 行, 段

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 7.4 毫米, 行距:

删除[崔华玲]: GB 1354 大米

删除[崔华玲]: -

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

删除[崔华玲]: GB/T 17891-2017 优质稻谷

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 7.4 毫米, 行距:

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

删除[崔华玲]: GB/T 17891-2017 优质稻谷

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 7.4 毫米, 行距:

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

删除[崔华玲]: -

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

删除[崔华玲]: GB/T 5519-2018 谷物与豆类 千粒重

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 7.4 毫米, 行距:

删除[崔华玲]: -

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

表 1 丝苗米产品外观与蒸煮品质指标

项目	要求
粒型（长宽比）	$\geq 3.5$
长度（mm）	5.4~6.6（同一包装内最大差异 $\leq 0.5$ ）
千粒重（g）	$\leq 16$ , $3.5 \leq$ 长宽比 $< 4.0$ ; $\leq 17.5$ , 长宽比 $\geq 4.0$
胶稠度（mm）	$\geq 60.0$
直链淀粉（干基）含量（%）	13~19
垩白粒率（%）	$\leq 20.0$
垩白度（%）	$\leq 3.0$
透明度（级）	2

## 5 检验方法

### 5.1 外观品质指标

#### 5.1.1 粒型（长宽比）

按 GB/T 17891—2017 规定的方法执行。

#### 5.1.2 长度

按 GB/T 17891—2017 规定的方法执行。

#### 5.1.3 千粒重

按 GB/T 5519—2018 规定的方法执行。

### 5.2 蒸煮品质指标

#### 5.2.1 垩白粒率、垩白度

按 GB/T 17891—2017 规定的方法执行。

#### 5.2.2 胶稠度、透明度

按 NY/T 593—2021 规定的方法执行。

#### 5.2.3 直链淀粉含量

按 GB/T 15683 规定的方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 抽样

按 GB 54491 的规定执行。

### 6.2 真实性检验

在授予“广东丝苗米产品”专用标志前，对丝苗米产品外观与蒸煮品质进行真实性检验。以广东丝苗米产品认定时提交的样品为对照，对产品粒型（长宽比）、长度、千粒重、胶稠度、直链淀粉（干基）含量、垩白粒率、垩白度和透明度指标进行检验。

### 6.3 判定规则

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: 0.5 行, 段后: 0.5 行

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

带格式表格[崔华玲]

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 居中

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 居中

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号, 字体颜色: 自动设置

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号, 字体颜色: 自动设置

设置格式[崔华玲]: 居中

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号, 字体颜色: 自动设置

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 居中

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 居中

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号, 字体颜色: 自动设置

设置格式[崔华玲]: 居中

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 居中

设置格式[崔华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔华玲]: 居中

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[崔华玲]: 行距: 单倍行距

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: 0.5 行, 段后: 0.5 行

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, 五号

如真实性检验合格，则判定丝苗米产品样品的外观与蒸煮品质符合广东丝苗米产品的要求。

设置格式[崔 华玲]: 字体: 五号

设置格式[崔 华玲]: 行距: 单倍行距