

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS X XX (黑体五号)

# T/GDNB

## 广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

### 丝苗米全产业链标准体系-丝苗米等级

删除[崔华玲]: ICS 65.020.01

CCS B xx

团体标准

T/GDNB

xx—xxxx

<sp>

The whole industry chain of standard system of Si Miao Rice-Si Miao rice  
product grade

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体

设置格式[崔华玲]: 居中, 行距: 1.5 倍行距

(征求意见稿)

删除[崔华玲]: 丝苗米全产业链标准体系-丝苗米等级

设置格式[崔华玲]: 字体: 三号

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: 0 磅, 行距: 固定值 18 磅

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]: The whole industry chain of standard system of Si Miao Rice-Si Miao rice product grade

(征求意见稿)

xxxx

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 黑体, (中文) 黑体

删除[崔华玲]: xxxx

删除[崔华玲]: xx

删除[崔华玲]: xx

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

删除[崔华玲]: xx

删除[崔华玲]: xx

广东省农业标准化协会 发布

删除[崔华玲]: <sp>



## 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

本文件主要起草人：白嵩、胡晓丹、孔雷蕾、梁嘉燕

设置格式[崔华玲]：标准文件\_段，行距：单倍行距，制表位：不在 20 字符 + 44.28 字符，调整中文与数字的间距，调整中文与西文文字的间距

删除[崔华玲]：-

删除[崔华玲]：本标准的附录A是规范性附录。

删除[崔华玲]：本文件为首次发布。



# 丝苗米全产业链标准体系-丝苗米等级

## 1 范围

本标准规定了广东丝苗米产品品质的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于广东地区的丝苗米产品的分类和评级。

## 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 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最大残留限量

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5490 粮油检验一般规则

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—2008 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 21719 稻米整精米率检验方法

GB/T 24535 粮油检验 稻谷粒型检验方法

NY/T 83—2017 米质测定

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

2-乙酰-1-吡咯啉 (2AP)

2-乙酰-1-吡咯啉是稻米香味主要成分，是产生独特和令人愉快的香味的主要化合物。稻米品种的米饭香味强弱与其含有 2-乙酰-1-吡咯啉浓度的高低成正比。

### 3.2

广东丝苗米产品

经过广东省种子协会认定，以符合广东丝苗米品种质量指标要求的优质籼稻谷为原料，经过加工精制而成的大米。

### 3.3

GB 1354、GB/T 17891、 $\geq$ 和 NY/T 83 的术语和定义适用于本文件。

删除[tcy]: 产品品质

设置格式[崔 华玲]: 字距调整: 0 磅

设置格式[崔 华玲]: 两端对齐, 行距: 单倍行距

设置格式[崔 华玲]: 标准文件\_段, 行距: 单倍行距

设置格式[崔 华玲]: 字体: 五号, 非加粗, 字距调整: 0 磅

设置格式[崔 华玲]: 标题, 两端对齐, 段落间距段前: 1

删除[崔 华玲]: 下列文件中的内容通过文中的规范性

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

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

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

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

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

删除[崔 华玲]: GB/T 17891—2017 优质稻谷

删除[崔 华玲]: -

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

设置格式[崔 华玲]: 字体: (默认) 宋体

删除[崔 华玲]: GB/T 22294—2008 粮油检验 大米胶稠

删除[崔 华玲]: -

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

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

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

设置格式[崔 华玲]: 字体: (默认) 宋体

## 4 质量要求

### 4.1 丝苗米产品品质以及蒸煮食用的感官等级见表 1。

表 1 丝苗米产品品质等级

性状	等级			
	一	二	三	
糙米粒长 (mm)	≥7.5	≥7.0	≥6.5	
糙米长宽比	≥4.2	≥4.0	≥3.5	
垩白度 (%)	≤1		≤3	
透明度 (级)	≤1		≤2	
蒸煮食用感官指标	感官评价 (食味分)	≥92	≥90	≥88
	香气 (2AP, μg/kg)	≥600	≥300	≥150
	胶稠度 (mm)	≥65	≥60	
	碱消值 (级)	≥7.0	≥6.5	≥6.0
	直链淀粉 (干基, %)	13.0~16.0	13.0~18.0	13.0~19.0

### 4.2 卫生指标

4.2.1 卫生指标按照 GB 2715 的规定执行, 产品不应该含有添加剂。

4.2.2 污染物含量、真菌毒素以及农药残留量应符合 GB 2762、GB 2761 和 GB 2763 规定的限量。

## 5 检验方法

### 5.1 理化指标检测方法

4.2.1 粒长按照 GB/T 15682 的规定执行。

4.2.2 粒型 (长宽比) 按照 GB/T 17891—2017 的规定执行。

4.2.3 千粒重按照 GB/T 5519 的规定执行。

4.2.4 垩白度检验按照 NY/T 83 的规定执行

4.2.5 透明度检验按照 NY/T 83 的规定执行

### 5.2 感官指标检测方法

5.2.1 蒸煮食用品质的感官评价方法按照 GB/T 15682—2008 的规定执行, 其中对照样品食味品尝分设置为 90 分。

5.2.2 碱消值检验按照 NY/T 83 的规定执行, 胶稠度检验按照 GB/T 22294 的规定执行, 直链淀粉检验按照 GB/T 15683 的规定执行。

### 5.3 2AP 的检验方法

设置格式[崔华玲]: 标准文件\_章标题, 段落间距段前: ...

删除[崔华玲]:

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 ...

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, 非加粗

带格式表格[崔华玲]

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

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, (中文) 宋体 ...

删除[tcy]: 0

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, (中文) 宋体 ...

删除[tcy]: 85

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, (中文) 宋体 ...

按照附录 A 执行。

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

## 6 检验规则

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距...

### 6.1 检验的一般规则

设置格式[崔华玲]: 标准文件\_章标题, 段落间距段前: ...

按照 GB/T 5490 的规定执行。

删除[崔华玲]:

### 6.2 扦样、分样的规则

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

按照 GB 5491 的规定执行。

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距...

### 6.3 抽样的规则

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

按照 GB 54491 的规定执行。

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距...

### 6.4 型式检验的规则

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

按照 T/GDSMM 001 的规定执行。

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距...

### 6.5 等级判定的规则

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

以品质指标全部符合相应丝苗米产品等级要求的最低等级判定。例如, 凡检验结果达到等级要求一等全项指标的品种, 可定为一等; 有一项或一项以上指标没有达到一等的等级, 则根据指标要求分类, 进行降级处理, 以此类推。若针对其中一项或以上的理化、感官指标未达对应等级的产品, 可以依照需求, 从同批次产品中加倍随机抽样进行复检, 若仍不符合要求, 则要进行降等处理或不可授予广东丝苗米产品等级。

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距...

删除[崔华玲]: :

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距...

## 7 标志、包装、运输和贮存

设置格式[崔华玲]: 标准文件\_章标题, 段落间距段前: ...

7.1 标志通过品质等级认定的广东丝苗米产品, 可以在该款产品包装物、随行文件中使用广东丝苗米的专用标志以及产品等级。

删除[崔华玲]:

删除[崔华玲]: ...

### 7.2 包装标签、包装材料以及表面文字的要求

按照 T/GDSMM 001 的规定执行。

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅, ...

### 7.3 运输和贮存的要求

按照 T/GDSMM 001 的规定执行。

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

设置格式[崔华玲]: 段落间距段前: 0.5 行, 段后: 0.5 ...

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距...

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认) 宋体, (中文) 宋体

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距...

设置格式[崔华玲]: 段落间距段后: 0 磅

## 附录 A (规范性)

### A.1 提取方法

精米样品保存于-20℃冰箱内，冷冻研磨后，称取 2.000 g 的粉末样品，加入 10 mL 色谱纯二氯甲烷。40℃ 超声 4 h，加入过量无水硫酸钠去除水分。吸取 1 mL 上清液，0.22 μm 过滤，进行气相色谱-质谱测定。

### A.2 测定方法

2AP 的测定采用外标法。使用气相色谱质谱联用仪和 2-乙酰-1-吡咯啉标准品标定香气的含量。

### A.3 色谱条件

仪器：岛津 GC-MS-QP\_2020\_N；色谱柱：RESTEK Rxi-5\_ms (25\_m\*0.32\_mm\*0.25\_μm)；升温程序：40℃ 保持 1\_min，以 2℃/min 升温至 65℃，保持 1\_min，再以 10℃/min 升温至 220℃，高纯氦气（纯度>99.999%），进样量 1\_mL 质谱条件：电子轰击（EI）离子源，200℃，离子化能量 70\_eV，接口温度 250℃，四级杆温度 150℃，全扫描模式，扫描质量范围为 35~160 m/z。

删除[崔华玲]: 附

删除[崔华玲]: 附录

设置格式[崔华玲]: 标准文件\_章标题, 段落间距段前: 0.5 行, 段后: 0.5 行, 行距: 单倍行距

删除[崔华玲]: :

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅, 行距: 单倍行距

删除[崔华玲]: 小时

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认)黑体, (中文)黑体, 字距调整: 0 磅

设置格式[崔华玲]: 行距: 单倍行距

删除[崔华玲]: :

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅, 行距: 单倍行距

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认)黑体, (中文)黑体, 字距调整: 0 磅

设置格式[崔华玲]: 字体: (默认)黑体, (中文)黑体, 字距调整: 0 磅

删除[崔华玲]: 如下:

设置格式[崔华玲]: 缩进: 首行缩进: 2 字符, 段落间距段前: 0 磅, 段后: 0 磅, 行距: 单倍行距

删除[崔华玲]: .

删除[崔华玲]: -