

T/GDNB

删除[涂森鑫]: GBAS

删除[涂森鑫]: 粤港澳大湾区标准促进会

广东省农业标准化协会 团体标准

T/GDNB XXXX—2022

删除[涂森鑫]: T/GBAS 2301—2021

丝苗米保鲜贮运技术规程

Technical Specification for tracing the source of silk seedling rice

设置格式[涂森鑫]: 字体:（中文）黑体

设置格式[涂森鑫]: 封面标准英文名称, 字体对齐方式: 底端对齐

设置格式[涂森鑫]: 字体:（默认）Times New Roman

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

删除[涂森鑫]: 粤港澳大湾区标准促进会

前 言

删除[涂淼鑫]: T/GBAS 2301—2021

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：

本文件主要起草人：

设置格式[涂淼鑫]: 字体颜色: 自动设置

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (默认) 宋体, 字距调整: 0 磅, (复杂文种)

设置格式[涂淼鑫]: 标准文件_段, 行距: 单倍行距, 制表位: 不在 20 字符 + 44.28 字符, 不调整中文与数字之间的空格, 不调整西文与中文之间的空格, 孤行控制

删除[涂淼鑫]: 粤港澳大湾区标准促进会

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (默认) 宋体, 字距调整: 0 磅, (复杂文种)

设置格式[涂淼鑫]: 字体: (默认) 宋体, 字距调整: 0 磅

丝苗米保鲜贮运技术规程

1 范围

本标准规定了粤港澳大湾区“湾区标准”丝苗米保鲜贮运技术规程的术语和定义、原理，保鲜贮运技术规程要求、操作步骤及评分结果表示。
本标准适用于粤港澳大湾区“湾区标准”丝苗米的保鲜贮运技术规程。

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。然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 1354 大米
- GB/T 9174—2008 一般货物运输包装通用技术条件
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 22000 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求
- GB 22508—2016 食品安全国家标准 丝苗米储运卫生规范
- GB/T 29372—2012 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- GB/T 29890—2013 粮油储藏技术规范
- GB/T 33129—2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- NY/T 1056—2021 绿色食品 贮藏运输准则
- SN/T 1882.1—2007 进出口粮食储运卫生规范 第1部分：粮食储藏
- DB15/T 1739-2019 “赤峰小米”仓储运输规范
- DB37/T 2113-2012 农产品（粮食）仓储运输作业规范
- T/GDSMM 001 广东丝苗米产品标准

删除[微软用户]: GB 22508—2016 食品安全国家标准
丝苗米储运卫生规范

设置格式[微软用户]: 突出显示

删除[崔 华玲]:

删除[崔 华玲]:

删除[崔 华玲]:

删除[崔 华玲]:

删除[崔 华玲]:

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

丝苗米 [增加对应英文翻译](#)

以认定的丝苗米品种生产的优质籼稻谷为主要原料，经加工精制而成并符合本标准规定的大米。
丝苗米品种指标：糙米粒长≥6.5 mm, 糙米长宽比≥3.5，垳白度≤3%，品尝评分值≥88分。

3.2

丝苗米保鲜贮运 [增加对应英文翻译](#)

丝苗米作为优质大米品类，其在常规储运过程中易受环境影响而发生品质下降，而保鲜储运是指通过一定技术手段，可以实现在储存及运输的过程保证保持丝苗米原有的食用品质。

4 要求

4.1 基本原则

通过丝苗米保鲜贮运技术规范应能在储存运输过程中最大程度的实现丝苗米的保鲜。

删除[微软用户]: 3.3

丝苗米保鲜贮运技术规范

指为了保持以上丝苗米保鲜储存所需要运行的技术规范。

丝苗米保鲜贮运技术规范中的采用、使用和管理应符合国家和地区法律以及标准的要求，应确保信息具有真实性、完整性和时效性。

删除[涂淼鑫]: T/GBAS 2301—2021

4.2 设施和人员

4.2.1 应建立丝苗米专业化的仓库，仓库卫生应符合GB_14881的基本要求，仓内应配套防蝇、防鼠、防虫、防潮设施，装有温湿度监测装置。

4.2.2 应配备专用的储运车辆；

4.2.3 人员基本要求

从事丝苗米运输的驾驶人员应取得相应机动车驾驶证。

从事丝苗米仓储的专业人员应熟悉粮食的特性、掌握储粮害虫防治技术、防霉技术、安全储藏技术、粮食安全检测技术，取得相应从业资格证。

4.3 检验

4.3.1 应建立丝苗米出仓检验制度，出具检验报告。

4.3.2 应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构进行检验。

4.3.3 自行检验应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，由具备相应资质的检验人员按规定的检验方法进行检验。

4.3.4 实验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验记录和检验报告。应建立留样制度，及时保留样品。

4.4 信息编码与标识要求

4.4.1 应建立培训制度，对相关岗位的人员进行相应的食品安全知识培训。

4.4.2 根据岗位制度的不同，制定年度培训计划，进行相应培训，特殊工种应持证上岗。

4.4.3 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行常规检查，以确保计划的有效实施。

4.4.4 应保留培训记录。

4.5 制度要求

应对各指定建立GMP标准操作说明书，规范各操作流程。

建立仓库管理制度，运输管理制度。

5 保鲜储运规范流程

5.1 储存规范流程

5.1.1 丝苗米储存仓库应该保持干燥、清洁、防雨、防潮，并且不得与其他有毒有害或存在影响丝苗米品质的物质混放。

5.1.2 入仓前应先检查仓库，确保符合GB 14881要求，入仓前要清扫仓库，用溴氰菊酯(16_mL/t~30 mL/t)喷雾消毒，密闭72_h, 然后通风24_h, 经检查达标方能启动入库程序。

删除[崔 华玲]: -

5.1.3 丝苗米入库前需先进行质量抽检，符合丝苗米标准后才能验收入库，并根据丝苗米批次数量进行堆位划分，分批次、分规格存放，建立批次质量情况报告。

5.1.4 丝苗米堆垛应码放整齐，稳固，表面平整，存放时应离地10_cm以上，离墙50_cm以上，不同批次、品种间要保留50_cm以上通道。

5.1.5 丝苗米为优质大米，不易进行长时间储存，仓库温度常年不得20℃，湿度不得超过65%，每周应进行质量抽检，监控丝苗米色泽、气味、酸度、水分等重要储藏指标。

删除[崔 华玲]: 度

5.1.6 仓库配备专人管理，建立堆位数量及质量台账。

5.2 运输规范流程

- 5.2.1 运输车辆在装货前应保持洁净、无异味，不得与其他品类混装运输，车厢内需放置地台板，避免与车辆底部直接接触，必要时需要对车辆加装防雨设备。
- 5.2.2 包装袋的包装应该包口朝内，整齐码垛。
- 5.2.3 在运输、装卸过程中，外包装及产品标签等有关“丝苗米”的标志，不得损毁。

6 信息安全

- 6.1 组织应依照国家有关信息安全的法律、法规，建立溯源信息安全管理制
- 6.2 存放信息的各类介质应采取相应的保护措施，防止被盗、被毁和受损。

删除[涂淼鑫]: T/GBAS 2301—2021

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]: 段落间距段前:0.5 行, 段后:0.5 行