

ICS 67.060

CCS B 22

T/FAASS

富 顺 农 学 会 团 体 标 准

T/FAASS 001—2023

富顺县再生稻米

Fushun County Ratooning Rice

2023-03-30发布

2023-04-30 实施

富顺县农学会 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 类型	2
5 质量要求	2
6 检验方法	4
7 检验规则	4
8 包装和标签	4
9 储存和运输	5
10 保质期	6
附录A（规范性） 富顺县再生稻生产地域范围	7
附录B（资料性附录） 追溯信息	8

前 言

本标准按照 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。

本标准由富顺县农学会提出并归口。

本标准主要起草单位：富顺县农学会、四川维源俊峰粮油食品有限公司。

本标准主要起草人：钟顺清、黄恩齐、孔晓谦、朱柏羊、王登友、雷婷、钟莉、陈紫娟、梅岫峰、赵建红、刘续兰、陈娟、周孝英、段响荣、杨梅、刘南、范洁、詹燕、王超

本标准为首次发布。

引 言

富顺县地处四川盆地南部，沱江下游，属中亚热带湿润季风气候类型，具有气候温和、雨量充沛、无霜期长、四季分明等特点。地形以丘陵为主，土层深厚，土质疏松，土壤肥沃，为富顺县再生稻生长和稻米优良品质提供了丰富的矿物质营养。

富顺县再生稻生产具有较长的种植历史和特定的人文因素，具有比较完善的配套栽培技术和良好的自然生态环境。利用富顺县再生稻稻谷加工而成的再生稻米洁净鲜亮，蒸煮时饭香四溢，饭粒洁白油亮，入口爽滑而略有粘性，营养丰富，是富顺一大特色农产品。2010年03月08日，“富顺再生稻”获准中华人民共和国农业部农产品地理标志登记认证。近年来，由于优良品种和先进技术的推广应用，再生稻生产得到可持续发展，从1986年至2022年连续37年获得丰收。为进一步推进农业现代化、标准化生产，特制订本标准。

富顺县再生稻米 团体标准

1 范围

本文件规定了富顺县再生稻米术语与定义、类型、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存、运输和保质期。

本文件适用于富顺县行政区域范围内生产的再生稻加工而成的食用商品大米。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- 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 21719 稻谷整精米率检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- 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
- NY/T 83 米质测定方法
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 再生稻

头季水稻收割后，利用稻桩腋芽萌发，长穗，再收一季的水稻。

3.2 富顺县再生稻米

以富顺县行政区域范围内生产的再生稻稻谷为原料加工而成的大米。

4 类型

富顺县再生稻米为籼米，米粒一般呈长椭圆形或细长形。

5 质量要求

5.1 质量指标

质量指标应符合以下 5 个表格中的规定。其中加工精度、精米率、整精米率、外观品质指标、食用品质为定等指标。

5.1.1 碾米品质

等级	一级	二级	三级
加工精度	精碾	精碾	适碾
精米率 (%)	≥71	≥69	≥67
整精米率 (%)	≥50	≥45	≥40

5.1.2 外观品质

富顺再生稻米具有米粒色泽洁净鲜亮、晶莹剔透、外形比正季中稻米细长偏小。

等级	一级	二级	三级
垳白度 (%)	≤2.0	≤5.0	≤8.0
垳白粒率 (%)	≤10	≤20	≤40

5.1.3 蒸煮和食味品质

蒸煮时饭香四溢，饭粒结构紧密、洁白、油亮，入口后滑爽，略有粘性，软硬适中，口感细腻。

等级	一级	二级	三级
直链淀粉含量 (%)	14.0-22.0		
胶稠度 (mm)	≥50		
食用品质 (分)	≥90	≥80	≥70

5.1.4 营养品质

等级	一级	二级	三级
蛋白质含量 (%)	≥ 7		

5.1.5 市场品质

等级	一级	二级	三级
水分含量 (%)	≤ 14.5		
色泽、气味	正常		

5.2 食品安全

5.2.1 原料应符合GB 2715的规定。

5.2.2 大米加工生产过程应符合GB/T 26630的规定。

5.2.3 食品安全指标及检验按GB 2715及国家有关规定执行。

5.2.4 植物检验检疫和有害生物绿色、综合管理按有关标准和国家有关规定执行。

5.3 追溯信息

生产富顺县再生稻米的再生稻谷产地须为富顺县行政辖区范围内，且供应方应提供如附录 A 的溯源信息。

6 检验方法

6.1 整精米率检验按GB/T 21719规定执行。

6.2 精米率、粒型、籽粒长度、垩白度、垩白粒率检验按NY/T 83规定执行。

6.3 直链淀粉含量检验按GB/T 15683 规定执行。

6.4 胶稠度检验按GB/T 22294 规定执行。

6.5 食味品质检验按GB/T 15682规定执行。

6.6 蛋白质检验按GB 5009.5规定执行。

6.7 杂质、不完善粒含量检验按GB/T 5494 规定执行。

6.8 水分含量按GB/T 5497规定执行。

6.9 互混率检验按GB/T 5493规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按GB/T 5491规定执行。

7.2 检验的一般规则

按GB/T 5490规定执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

出厂检验项目按5.1的规定检验。

7.5 判定规则

7.5.1 富顺再生稻米的定等指标中有一项指标达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；于最低等级指标的，作为非等级产品。有一项或一项以上不符合5.1要求的，作为非等级产品。

7.5.2 食品安全要求有一项不符合规定的，判定为非食用产品。

7.5.3 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

8 包装和标签

8.1 包装

8.1.1 包装应符合GB/T 17109的规定和卫生要求。

8.1.2 应牢固无破损，封口严密、结实，不应撒漏。

8.2 标签

8.2.1 标签标识除应符合GB 7718的规定外，还应注明产品的最佳食味期限及储存条件、原料品种名称、原料产地、原料收货年度、日期等。

8.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2.3 凡是采用本标准的富顺再生稻米产品，应按本标准规定的名称标注。

9 储存和运输

9.1 储存

应储存在清洁、干燥、阴凉、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不应与有毒有害物质或水分含量较高的物质混存。

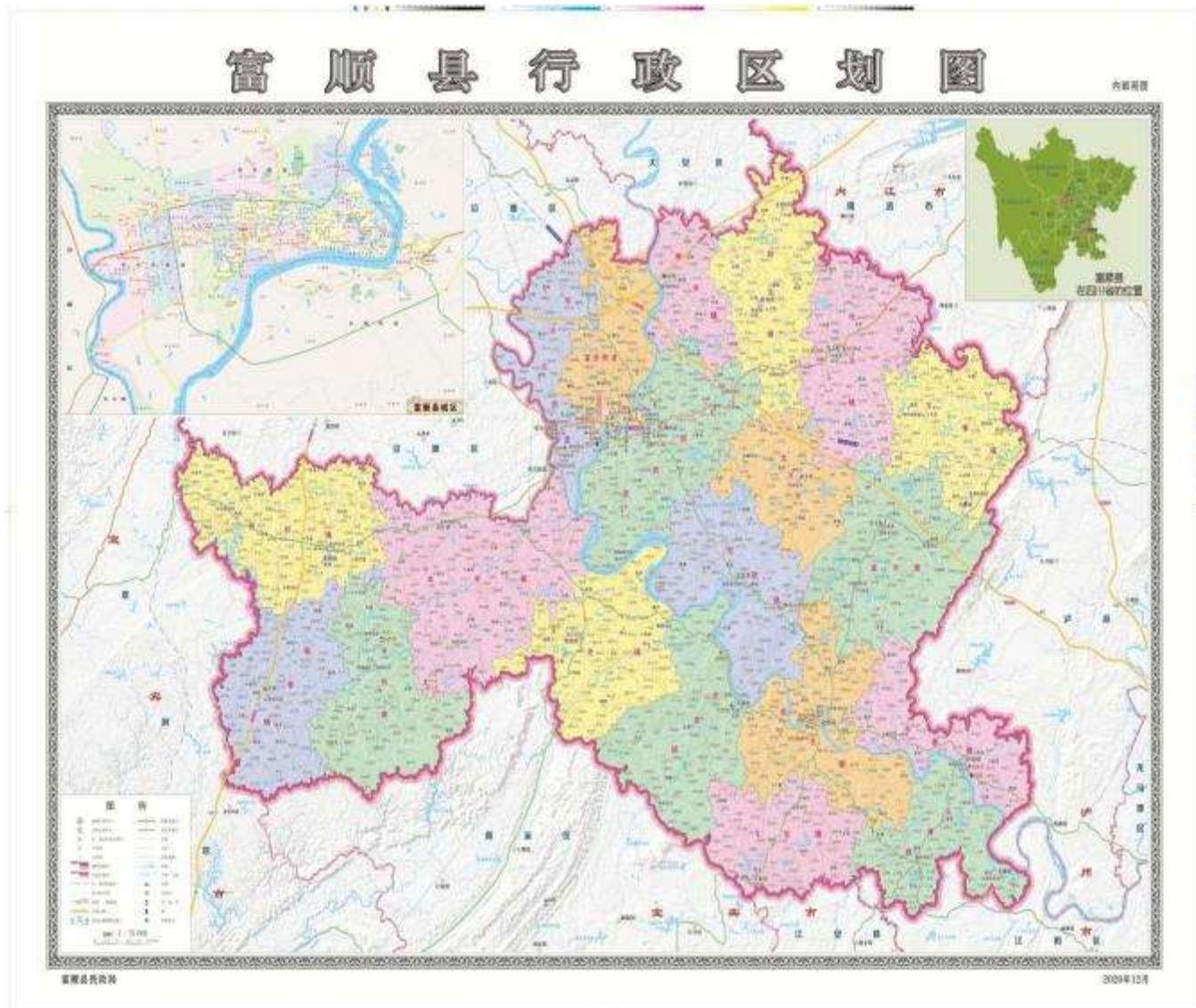
9.2 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，运输过程中不得与有毒有害有腐蚀作用的物品混装或者滚装，应注意防止雨淋和被污染。

10 保质期

在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期不应低于3个月。

附录A
(规范性)
富顺县再生稻生产地域范围



附录B

(资料性附录)

追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某镇、某村、某农场或某合作社。
	收获时间	xx年xx月收获。
	化肥和农药使用记录	xx年xx月，使用xx农药xx千克（kg）或升（L） / 亩；xx年xx月使用 xx肥料xx公斤 / 亩。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	xx仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	xx粮库xx仓。
	虫霉防控记录	xx时间采用xx方式熏蒸或防虫等。
	储存量	xx吨。
生产信息	碾米日期	xx年xx月xx日。
	加工工艺	xx道砂辊 xx道铁棍 xx道抛光。
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	(可填)	反映富顺再生稻米质量的其它信息，如：富晒、获得有机、绿色认证等。