

团 体 标 准

T/JMBX XXX—2023

开平优品 丝苗米（大米）

2023 – XX – 10 发布

2023 – XX – 28 实施

江门市标准化协会

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。

本文件由开平市潭江优联产业投资有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：开平市潭江优联产业投资有限公司、 、 、 、 、

本文件主要起草人：陈国权、司徒初健、 、 、 、 、 、 。

本文件仅用于文件第一起草单位对申请开平优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

开平优品 丝苗米（大米）

1 范围

本文件规定了开平优品 丝苗米（大米）的产品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以开平市行政区域内种植的稻谷为原料加工生产的丝苗米（大米）。

注：加工生产可由开平市企业或委托非开平市企业进行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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	稻谷
GB/T 1354-2018	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5490	粮食检验 一般规则
GB 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 黄米粒及裂纹粒检验法
GB/T 5502	粮油检验 大米加工精度检验
GB/T 5503	粮油检验 碎米检验法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 食品企业通用卫生规范
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
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）	

3 要求

3.1 原料要求

稻谷及优质稻谷应该符合GB 1350或GB/T 17891 的要求。

3.2 生产加工过程中的卫生要求

- 3.2.1 生产过程应符合 GB 14881 的规定。
- 3.2.2 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

3.3 产品质量

3.3.1 理化指标

质量指标应符合表1 的规定。

表 1 质量指标

项 目		要 求			
等级		籼米	优质籼米		
		一级	一级	二级	三级
碎米	总量/% ≤	15.0	10.0	12.5	15.0
	其中小碎米/% ≤	1.0	0.2	0.5	1.0
加工精度		精碾	精碾	精碾	适碾
垩白度/% ≤		-	2.0	5.0	8.0
品尝评分值/分 ≥		-	90	80	70
直链淀粉含量/%		-	13.0~22.0		
水分含量/% ≤		14.5			
不完善粒含量/% ≤		3.0			
杂质 限量	总量/% ≤	0.25			
	其中：无机杂质含量/% ≤	0.02			
黄粒米含量/% ≤		1.0	0.5		
互混率/% ≤		5.0			
色泽、气味		正常			

3.3.2 安全指标

- 3.3.2.1 卫生要求按 GB 2715 、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定执行。
- 3.3.2.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

3.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 理化指标检验

4.1.1 加工精度

按GB/T 5502 的规定执行。

4.1.2 碎米

按GB/T 5503 的规定执行。

4.1.3 杂质限量、不完善粒含量

按GB/T 5494 的规定执行。

4.1.4 垩白粒

按GB/T 1354-2018附录A的规定执行。

4.1.5 水分

按GB 5009.3的规定执行。

4.1.6 黄米粒含量

按GB/T 5496的规定执行。

4.1.7 直链淀粉含量

按GB/T 15683 的规定执行。

4.1.8 互混率

按GB/T 5493 的规定执行。

4.1.9 色泽、气味

按GB/T 5492的规定执行。

4.1.10 品尝评分值检验

按GB/T 15682 的规定执行。

4.2 安全指标

按GB 2715 、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定执行。

4.3 净含量检验

按JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 扦样、分样

按GB 5491 的规定执行。

5.2 检验的一般规则

按GB/T 5490 的规定执行。

5.3 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

5.4 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括表1的全部要求。

5.5 型式检验

型式检验项目按本标准3.3、3.4的全部项目进行。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年进行一次；
- b) 新产品投产时；
- c) 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 国家食品安全管理部门提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

5.6.1 凡不符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

5.6.2 加工精度不符合本标准要求的，判为非等级产品。

5.6.3 优质大米的定等指标中有一项及以上达不到表1优质籼米等级质量要求的，降至一级籼米等级，如果指标中有一项及以上不符合一级籼米等级质量要求的，判为不及格品。

5.6.4 其它项目检验不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、贮存、运输

6.1 标签、标志

6.1.1 产品的销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示“开平优品”的标识。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.1.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

6.1.4 优质大米建议标注最佳食用期（品尝评分值为产品最佳食用期内数值）。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全的要求。

6.2.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

6.3 运输和贮存

6.3.1 运输工具应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.3.2 袋装产品应贮存于清洁、通风、干燥的库房内，离墙离地 10cm 或以上，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品、水分较高的物质混合贮存。

6.3.3 在符合上述条件下，包装完好的产品自生产之日起，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。
