

T/GDFCA

广东省食品流通协会团体标准

T/GDFCA XXXX—XXXX

连南丝苗米

Liannan simiao rice

（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

广东省食品流通协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

5 生产加工过程的卫生要求 3

6 检验规则 3

7 包装和标签 4

8 运输和储存 4

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

连南丝苗米

1 范围

本文件规定了连南丝苗米的原料要求、感官要求、质量指标、污染物限量、真菌毒素限量等技术要求，以及试验方法、检验规则、包装、标签、运输和储存等内容，并界定了有关的术语和定义以及产品的分级。

本文件适用于连南丝苗米的生产、检验以及其他有关领域。

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 191 包装储运图示标志
GB/T 1354 大米
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
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 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
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/T 5519 谷物与豆类 千粒重的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 食品生产通用卫生规范
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
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 17891 优质稻谷
GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

连南丝苗米 Liannan simiao rice

在广东省连南瑶族自治县境内，主要以长粒型优质籼稻品种，以稻渔共生等当地特色种植技术生产的稻谷为原料，经加工精制而成，并符合本文件规定的大米。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 籼稻谷

应符合GB/T 17891的要求。

4.1.2 优质籼米

应符合GB/T 1354的要求。

4.2 感官要求

晶莹洁白，具有本地域连南丝苗米固有的自然清香味，按GB/T 5492规定的方法检验。

4.3 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表 1 质量指标

等级			特级	优级	检验方法
碎米	总量/%	≤	10.0	12.5	GB/T 5503
	其中：小碎米含量/%	≤	0.2	0.5	
加工精度			精碾		GB/T 5502
垳白度/%		≤	2.0	5.0	GB/T 1354
品尝评分值/分		≥	90	80	GB/T 15682
直链淀粉含量/%			16.0~20.0		GB/T 15683
水分含量/%		≤	14.5		GB 5009.3
不完善粒含量/%		≤	3.0		GB/T 5494
杂质 限量	总量/%	≤	0.25		
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02		
黄粒米含量/%		≤	0.5		GB/T 5496或GB/T 35881
互混率/%		≤	5.0		GB/T 5493
粒型（长宽比）		≥	3.0		GB/T 17891
长度/mm		≥	5.4		GB/T 17891
千粒重/g		≤	12.5		GB/T 5519

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表 2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
无机砷（以As计） ^a ，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
^a 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		

4.5 真菌毒素限量

4.5.1 真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
注：未列项的真菌毒素限量应符合 GB 2761 要求		

4.6 净含量

应符合JJF 1070的规定，检验方法按JJF 1070的规定执行。

4.7 食品添加剂

- 4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.7.2 食品添加剂使用范围及使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

5.1 大米生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881、GB/T 26630 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.2 抽样与检验规则

按GB/T 5490和GB/T 5491的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验项目

6.3.1.1 出厂检验项目按 4.2 和 4.3 的规定检验。

6.3.2 型式检验项目

型式检验项目为本文件第4章所规定的全部项目，一般情况下每1年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验；

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；

- d) 产品质量出现明显波动时，如出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监管机构提出要求时。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，则规定该批产品为合格品。
- 6.4.2 检验结果中，有一项或一项以上不符合本文件表 1 该质量等级规定时，降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，判为不合格品。

7 包装和标签

- 7.1 产品包装应符合 GB/T 17109 和 GB/T 1354 的要求。
- 7.2 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并注明本文件 4.3 规定的等级标注。
- 7.3 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。
- 7.4 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。
- 7.5 外包装与产品包装均应标注产品的生产批号与保质期。
- 7.6 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8 运输和储存

- 8.1 产品应避免日光直射、雨淋与撞击等而影响质量。
 - 8.2 产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得直接放置在库房地面上。
 - 8.3 成品库不得储存有毒、有害、易腐、易燃品、可能引起串味或水分较高的物品。
 - 8.4 应使用合适的运输工具和容器运送成品，运输过程应注意防止雨淋和被污染。
 - 8.5 产品保质期不应低于 3 个月。
-