

T/HLBENX

呼伦贝尔市农牧业产业化协会团体标准

T/HLBENX 0003—2023

呼伦贝尔冰香稻

Hulunbeier bingxiang rice

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023.3.9）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

呼伦贝尔市农牧业产业化协会 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。

本文件由呼伦贝尔市农牧业产业化协会提出并归口。

本文件起草单位：呼伦贝尔农牧业投资发展有限责任公司、呼伦贝尔市农牧业产业化协会、内蒙古自治区质量和标准化协会。

本文件主要起草人：

呼伦贝尔冰香稻

1 范围

本文件规定了呼伦贝尔冰香稻的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输。

本文件适用于呼伦贝尔冰香稻。

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 1350 稻谷
GB/T 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（含第1号修改单）
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 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 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/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 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
NY/T 419 绿色食品 稻米
JJF 1070.3 定量包装商品净含量 计量检验规则 大米

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

呼伦贝尔冰香稻

采用呼伦贝尔市区域内生产的稻谷为原料，经生产加工而成，并符合本标准规定要求的大米。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 稻谷种植地位于呼伦贝尔区域内。并符合 GB 1350、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 标准要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 质量要求

4.2.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	米粒半透明或透明，晶莹洁白，有光泽	GB/T 5492
气味	具有本区域大米固有的自然米香味，无异味。	GB/T 5492
口味	蒸煮时，有特有的清香味，饭粒洁白完整，有油光，软而不粘结，有韧性，凉后仍能保持良好口感。	GB/T 5492

4.2.2 质量指标

质量指标应符合表2的规定。

表2 质量指标

项目		指标		检验方法
		一级	二级	
碎米	总量/%	10.0	15.0	GB/T 5503、GB/T 1354
	其中：小碎米含量/%	0.2	0.5	
加工精度		背沟无皮，即使有皮也不成线，米胚和拉面皮层基本去净的占 85%以上		GB/T 5502、GB/T 1354
垩白度/% ≤		15	25	GB/T 1354
不完善粒含量/% ≤		0.5	1.0	GB/T 5494
杂质限量	总量/% ≤	0.10	0.20	GB/T 5494
	糠粉 ≤	0.02	0.05	
	矿物质 ≤	0	0.02	
黄粒米含量/% ≤		0.1	0.2	GB/T 5496或GB/T 35881
水分含量/% ≤		15.5		GB 5009.3
直链淀粉含量/%		15~20		GB/T 15683
胶稠度/mm ≥		70	65	GB/T 22294

4.2.3 卫生安全要求

4.2.3.1 按食品安全标准和法律法规要求规定执行。污染物、农药残留限量还应符合 NY/T 419 的规定。

4.2.3.2 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

4.2.3.3 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

4.2.4 净含量及其检验

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。检验按 JJF1070.3 的规定执行。

5 检验规则

5.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定执行。

5.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

5.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括：加工精度、杂质总量、无机杂质含量、水分含量、色泽、气味。

5.5 型式检验

按第5章的规定检验。有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年
- e) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

5.6 判定规则

按 GB/T 1354 中 7.6 的规定执行。

6 包装和标签

6.1 包装

6.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

6.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

6.2 标签

6.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品名称应按本标准规定的名称和等级标注，标明原料产地和收获年份。

6.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

6.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

6.2.4 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）。

7 储存和运输

7.1.1 袋装产品应储存在清洁，干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒、

有害物质或水分较高的物质混存。

7.1.2 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，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

7.1.3 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。
