

T/JGE

团 体 标 准

T/JGE XXXXX—2023

红米

Red rice

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

3 术语和定义 1

4 产品要求 2

5 检验方法 3

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存 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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：鹰潭市龙虎山百佳食品有限公司、浙江龙泉山食品有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件起草人：叶忠平、叶亚钧、叶敏平。

本文件系首次发布。

红米

1 范围

本文件规定了红米的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于以红米为原料，经筛选、称量、包装等工艺制成的红米。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- 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/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 红米

表皮为天然色泽为红色（包括棕红色、暗红色、浅红色等）的糙米。

3.2 不完善粒

包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒和霉变粒等尚有食用价值的米粒。

4 产品要求

4.1 原料要求

应符合GB 2715及相关产品标准的规定；色泽正常，干燥，无杂质、无虫蛀、无病斑、无霉变。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	米粒细长或椭圆，颗粒饱满均匀，米粒有米沟
色泽	米粒表面呈红色
气味	具有红米固有的自然清香味，无霉味和其他异味
口味	煮食米粒晶莹透亮，性强(有粘性)，入口香甜，口感好

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
不完善粒/（%）	≤4.0
杂质/（%）	≤0.5
水分/（g/100g）	≤14.0
铅/（mg/kg）	≤0.2
总砷(以As计)/（mg/kg）	≤0.4
镉/（mg/kg）	≤0.1
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤10
赭曲霉毒素A/（μg/kg）	≤5.0
六六六/（mg/kg）	≤0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.05

4.4 农药最大残留

农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB/T 5492规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 不完善粒

按GB/T 5494规定的方法测定。

5.2.2 杂质

按GB/T 5494规定的方法测定。

5.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.7 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

5.2.8 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定的方法测定。

5.2.9 六六六

按GB 5009.19规定的方法测定。

5.2.10 滴滴涕

按GB 5009.19规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、净含量。

6.3.2 型式检验

型式检验为本文件第4章要求的全部项目。正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- 停产3个月以上再恢复生产时；
- 原、辅料来源发生变化时；
- 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合GB 9683的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防虫、防尘设施，并不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。

7.5 保质期

本产品在规定的贮存条件下，保质期为12个月。
