

T/GDOAA

广东省有机农业协会团体标准

T/GDOAA 0035—2023

有机农产品营养品质评价 有机大米

Evaluation standards of nutritional quality of organic agricultural products——
organic milled rice

（征求意见稿）

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

广东省有机农业协会 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 1

4 要求 2

 4.1 质量指标 2

 4.2 营养品质指标 2

 4.3 安全指标 3

5 检验方法 3

6 检验规则 4

 6.1 一般规则 4

 6.2 产品组批 4

7 包装和标签 4

 7.1 包装 4

 7.2 标签 4

8 品质判定 4

9 储存和运输 4

参考文献 5

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。

本文件由广东省有机农业协会提出并归口。

本文件起草单位：中检技术服务（深圳）有限公司、深圳市沁心源餐饮管理有限公司、深圳市品质消费研究院

本文件主要起草人：庞莉、王丹丹、许时慧、林迁芊、李瑜、兰淑惠

本文件为首次发布。

有机农产品营养品质评价 有机大米

1 范围

本标准规定了食用有机大米营养品质评价的要求、检验方法、检验规则、标签标识、品质判定及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于以有机粳、籼稻谷为原料经碾磨加工成的食用有机大米（粳米、籼米）营养品质的评价。

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/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/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.82-2016 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定

GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

有机大米 organic rice

来自有机农业生产体系，根据有机农业生产要求和相应标准生产加工，并且通过合法的、独立的有机食品认证机构认证的大米。

3.2

精碾 well milled

背沟基本无皮、或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占80%–90%；或留皮度在2.0%以下。
[来源：GB/T 1354-2018, 3.5.1]

3.3

适碾 reasonably well milled

背沟有皮，粒面皮层残留不超过1/5的占75%–85%，其中粳米/优质粳米中有胚的米粒在20%以下；或留皮度在2.0%–7.0%。
[来源：GB/T 1354-2018, 3.5.2]

3.4

籼米 milled long-grain nonglutinous rice, indica rice

用籼型非糯性稻谷制成的大米。
[来源：GB/T 1354-2018, 3.13]

3.5

粳米 milled medium to short-grain nonglutinous rice, japonica rice

用粳型非糯性稻谷制成的大米。
[来源：GB/T 1354-2018, 3.14]

4 要求

4.1 质量指标

有机大米应符合 GB/T 1354-2018 中 5.1.1 的要求。

4.2 营养品质指标

有机大米营养品质评价指标见表1、表2。

表 1 有机大米（适碾）营养品质评价指标

品种	粳米			籼米		
等级	I 级	II 级	III级	I 级	II 级	III级
蛋白质（g/100g）	≥8.0	7.0~8.0	6.0~7.0	≥8.0	7.0~8.0	6.0~7.0
脂肪（g/100g）	≥2.0	1.0~2.0	0.6~1.0	≥2.0	1.0~2.0	0.6~1.0
膳食纤维（g/100g）	≥1.4					

维生素 B1 (mg/100g)	≥ 0.1
维生素 B2 (mg/100g)	≥ 0.1
烟酸 (mg/100g)	≥ 2.0
维生素 E (mg/100g)	≥ 1.0
钾 (mg/100g)	≥ 80.0
钙 (mg/kg)	≥ 90.0
铁 (mg/100g)	≥ 1.0
锌 (mg/kg)	≥ 15.0
注：表 1 中的指标仅适用于适碾米。	

表 2 有机大米（精碾）营养品质评价指标

品种	粳米			籼米		
等级	I 级	Ⅱ 级	Ⅲ级	I 级	Ⅱ 级	Ⅲ级
蛋白质（g/100g）	≥6.5	5.0~6.5	≤5.0	≥6.5	5.0~6.5	≤5.0
脂肪（g/100g）	≥0.6	0.5~0.6	≤0.5	≥0.6	0.5~0.6	≤0.5
膳食纤维（g/100g）	≥0.4					
维生素 B1（mg/100g）	≥0.1					
维生素 B2（mg/100g）	≥0.06					
烟酸（mg/100g）	≥1.0					
维生素 E（mg/100g）	≥0.4					
钾（mg/100g）	≥50.0					
钙（mg/kg）	≥60					
铁（mg/100g）	≥0.6					
锌（mg/kg）	≥10.0					
注：表 2 中的指标仅适用于精碾米。						

4.3 安全指标

- 4.3.1 有毒有害菌类应符合 GB 2715 的规定。
- 4.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.3.3 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。
- 4.3.4 农药残留应符合法律法规、GB 2763 的规定。
- 4.3.5 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

5 检验方法

- 5.1 蛋白质检验应按照 GB 5009.5 的规定执行。
- 5.2 脂肪检验应按照 GB 5009.6 的规定执行。
- 5.3 维生素 B1 检验应按照 GB 5009.84 的规定执行。
- 5.4 维生素 B2 检验应按照 GB 5009.85 的规定执行。
- 5.5 烟酸检验应按照 GB 5009.89 的规定执行。
- 5.6 维生素 E 检验应按照 GB 5009.82 的规定执行。
- 5.7 钾检验应按照 GB 5009.91 的规定执行。
- 5.8 钙检验应按照 GB 5009.92 的规定执行。
- 5.9 铁检验应按照 GB 5009.90 的规定执行。
- 5.10 锌检验应按照 GB 5009.14 的规定执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

应按照 GB/T 5490 的规定执行。

6.2 产品组批

检验批为同原料、同工艺、同班次加工的产品。

7 包装和标签

7.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。若采用包装袋，包装袋应坚固，封口或缝口应严密。

7.2 标签

包装大米应按照国家有关法律法规、GB 7718、GB 28050、GB/T 19630 等的要求进行标识。

8 品质判定

营养品质 I 级、II 级、III 级，按 4.2 相应规定指标判定。

9 储存和运输

储存和运输应按 GB/T 1354 的规定执行。

参 考 文 献

- [1] GB/T 1354-2018 大米
 - [2] GB/T 19630-2019 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
 - [3] NY/T 3944-2021 食用农产品营养成分数据表达规范
 - [4] DB22/T 2814-2017 食用玉米营养品质评价
 - [5] 中华人民共和国主席令第21号《中华人民共和国食品安全法》
 - [6] 中华人民共和国国务院令第721号《中华人民共和国食品安全法实施条例》
 - [7] 于玲,刘志敏,曾海英等. 不同大米营养价值分析[J]. 现代食品, 2020(24):183-186.
DOI:10.16736/j.cnki.cn41-1434/ts.2020.24.053.
 - [8] 张美, 杨登想, 张丛兰等. 不同品种大米营养成分测定及主成分分析[J], 食品科技, 2014, 39(08), 147-152
 - [9] 王艳/兰向东/陈钊等. 糙米、胚芽米和精白米营养成分分析[J]. 食品科技, 2016, 41(11), 156-159
 - [10] 钱丽丽、宋春雷、李志江等. 大米中营养元素分布及与加工精度的关系[J]. 食品科学, 2015, 36(12), 129-132
-