

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP5301—2023

井冈山糯米粉（粘米粉）

Jinggangshan Glutinous rice flour (Sticky rice noodles)

（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。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 要求 2

5 生产加工 3

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存 4

附录 A（规范性）井冈山糯米粉（粘米粉）生产区域范围图..... 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。

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山糯米粉（粘米粉）

1 范围

本文件规定了井冈山糯米粉（粘米粉）的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产的糯米粉（粘米粉）。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.39 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- 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/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB/T 22427.4 淀粉斑点测定
- GB/T 22427.6 淀粉白度测定
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- LS/T 3246 碎米
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令2023年第70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

井冈山糯米粉（粘米粉） jinggangshan

吉安市范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的糯米粉（粘米粉）。

注：井冈山糯米粉（粘米粉）生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 原料

使用的糯米和粘米应符合GB/T 1345的规定，碎米应符合LS/T 3246的规定；有机产品应符合GB/T 19630的规定。

4.2 感官

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标		检验方法
	糯米粉	粘米粉	
外观	干燥均匀粉末状，无结块、无霉变		取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，目测其外观、色泽和杂质，嗅其气味
色泽	米白色，有光泽		
气味	具有本品的香气，无异味		
杂质	无肉眼可见杂质		
滋味	具有糯米的糯性，煮熟后汤不糊、口感柔软、有糯米淀粉应有的滋味	汤不糊，不浑，口感柔软，不牙碜、有粘米淀粉应有的滋味	取糯（粘）米粉 100g 制成均匀丸子 10 枚，放入盛有 500ml 沸水的铝锅内，煮沸后片刻，观其烹调性，口尝其滋味

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	特级	一级	
水分，%	≤14.0		GB 5009.3
灰分，%	≤0.4		GB 5009.4
酸度（以0.1mol/L KOH），mL/10g	≤3.0		GB 5009.239
粗细度，%	≥95		GB/T 5507
白度（R457nm蓝光反射率），%	90°	85°	GB/T 22427.6
斑点（个）/cm ²	≤2	≤4	GB/T 22427.4
含砂量，%	≤0.01	≤0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量	≤0.002	≤0.003	GB/T 5509

4.4 安全指标

污染物限量指标、农药最大残留限量应符合表3的规定，其余指标应分别符合GB 2762、GB2763的规定；有机产品应符合GB/T 19630的规定。

表3 安全指标要求

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计，mg/kg）	≤0.1	GB 5009.12
总汞（以Hg计，mg/kg）	≤0.05	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤0.05	GB/T5009.19
溴氰菊酯，mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.110
黄曲霉素B ₁ ，μg/kg	≤10.0	GB5009.22
甲基毒死蜱/(mg/kg)	≤5.0	GB 23200.9

4.5 真菌毒素

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂使用应遵守 GB 2760 的规定，不得添加任何增白剂和软化剂。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照JJF 1070规定执行。

5 生产加工

应符合 GB 14881 的规定。

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的产品为一批次。

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 出厂检验

每批产品须经检验合格方可出厂。每批产品进行交收检验的项目为感官指标。

6.4 型式检验

型式检验应每年进行一次，型式检验项目包括本文件 4.3-4.8 规定的所有项目，下列情况之一也应进行型式检验：

- 两次检验结果相差较大时；
- 种植环境、条件发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

6.5 判定规则

所有指标全部符合本文件规定技术要求时判该批产品合格。有一项不合格时，可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。复检对检验结果有争议时可复检，结论以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

包装材料应符合食品包装物卫生要求，应清洁、无毒、无污染、无异味，包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683的规定。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

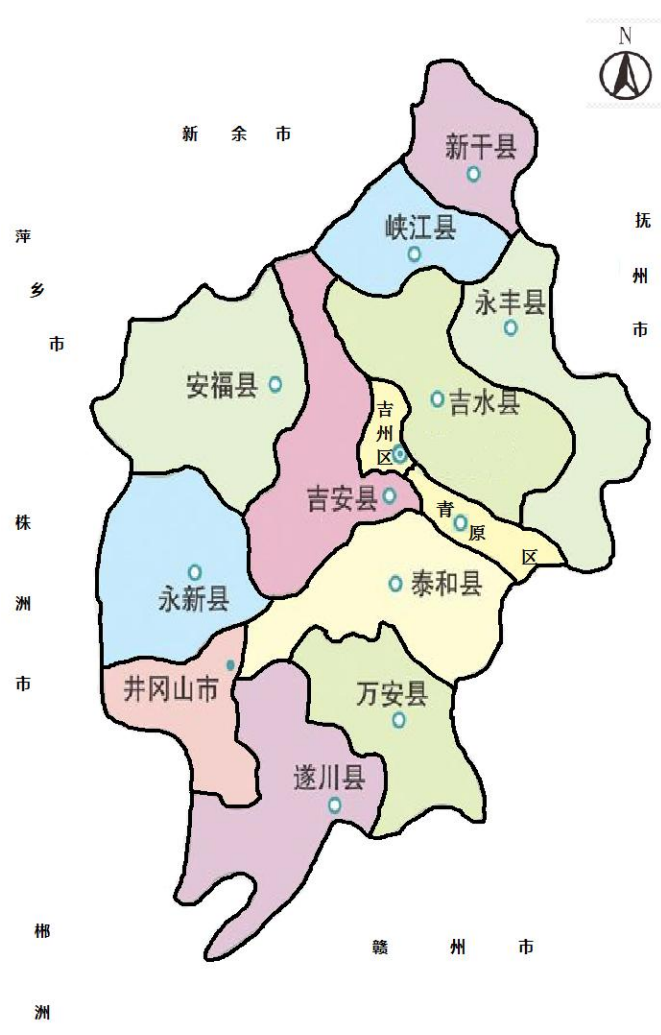
7.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运，输运途中应避免雨淋、受压、暴晒，应根据时间和距离是否预冷，预冷温度控制在11℃~13℃。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

7.4 贮存

应在干燥、清洁、防鼠、防尘的场所贮存，不得与有毒、有害、有污染的物品混合贮存。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

附 录 A
(规范性)
井冈山糯米粉（粘米粉）生产区域范围图



图A.1 井冈山糯米粉（粘米粉）生产区域范围图