

ICS 67.060

CCS B 22

团 体 标 准

T/HNAGS XXX—XXXX

代替 T/HNAGS 007—2020

湖南好粮油 洞庭籼米

The Grain & Oil Products of Hunan – Dongting indica rice

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX- XX- XX 实施

湖南省粮食行业协会 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。

本文件代替了T/HNAGS 007-2020《湖南好粮油 洞庭籼米》，与T/HNAGS 007-2020相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了湖南好粮油 大米的质量指标中碎米总量、小碎米和不完善粒总量要求（见表1，2020年版的表1）；

——更改了湖南好粮油 大米的质量指标中加工精度要求（见表1，2020年版的表1）；

——增加了湖南好粮油 大米的粒型分类要求；

——更改了型式检验的要求（见6.3，2020年版的6.3）。

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。

本文件由湖南省粮食局提出。

本文件由湖南省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

本文件主要起草人：

湖南好粮油 洞庭籼米

1 范围

本文件规定了湖南好粮油 洞庭籼米的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本文件适用于以湖南境内环洞庭湖区域内生产的优质籼稻为原料加工而成的商品食用大米。

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。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 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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/T 5497 粮食、油料检验水分测定法
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 17891 优质稻谷
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 17109 粮食销售包装
LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品
LS/T 3247 中国好粮油 大米
LS/T 6116 大米粒型分类判定

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891、LS/T 3247 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湖南好粮油 洞庭籼米 The Grain & Oil Products of Hunan –Dongting indica rice

以湖南环洞庭湖区域内生产的优质籼稻为原料加工而成的符合本文件要求的商品食用大米。

4 粒型分类

表 1 粒型要求

粒型	粒长/mm	长宽比
长粒型	> 6.0	≥2.0
中短粒型	≤6.0	< 2.0

5 质量与安全要求

5.1 原料要求

应符合GB/T 17891的要求。

5.2 质量要求

应符合表2 要求。

表 2 质量指标

质量指标			要求
水分含量/%			≤ 14.5
不完善粒含量	总量/%	≤	2.0
	其中 生霉粒/%	≤	不得检出
杂质	总量/%	≤	0.1
	其中 无机杂质/%	≤	不得检出
黄粒米含量/%			≤ 0.1
互混/%			≤ 0
碎米	总量/%	≤	15.0
	其中 小碎米/%	≤	1.0
垳白度/%			≤ 5.0
食味值/分			≥ 80
色泽、气味			正常
加工精度			适碾

5.3 食品安全要求

5.3.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农残限量应符合 GB 2763 的规定。

5.3.2 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

5.4 生产过程质量控制

按 LS/T 1218 相关条款执行。

5.5 追溯信息要求

供应方应提供产品的追溯信息，示例参见附录A。

6 检验方法

6.1 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6.2 互混检验：按 GB/T 5493 执行。

6.3 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

6.4 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

6.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

6.6 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。

6.7 食味值检验：按照 GB/T 15682 执行，评价员选拔培训见 LS/T 3247 附录 A，需使用 LS/T 1535 规定的参考样品；仪器检测见 LS/T 3247 附录 B 或 LS/T 3247 附录 C；其中，GB/T 15682 为基础检验法。

6.8 垩白度检验：按 GB/T 1354 附录 A 执行。

6.9 粒型分类：按 LS/T 6116 执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

7.2 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验应包括 4、5.1~5.3 的项目。

7.3.2 有下列情况之一时，应立即委托第三方进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 主要原料、设备和工艺发生较大改变可能影响产品质量时；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 相关行业主管部门提出检验要求时。

7.4 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期加工的产品为一批。

7.5 判定规则

符合5.1、5.2、5.3和5.4要求，且提供5.5追溯信息的大米，可列为“湖南好粮油 洞庭籼米”产品，并提供4的粒型分类。

8 标签标识

8.1 除应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 17109 的规定外，还应注明产品的最佳食味期限及贮存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期等，标签标识内容示例参见附录 B。

8.2 标注二维码，内容包括 4 的粒型分类，5.1、5.2 和 5.3 的相应指标的检验结果，5.4 的生产过程质量控制信息和 5.5 的追溯信息。

9 包装、储存和运输

按GB/T 1354执行。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 大米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	产地	标注示例：某省、市、县或农场。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	化肥和农药使用记录	标注示例：xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	干燥方式	标注示例：晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	标注示例：xx 吨。
生产信息	碾米日期	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	标注示例：xx 道砂辊 xx 道铁棍 xx 道抛光。
	最佳食味期限	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日之前食用口味最佳。
储运信息	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可填）	供应方或企业可根据实际情况增加反应交易大米其他特性的信息，如：富硒，获得无公害、有机、绿色认证等。

附 录 B
(资料性附录)
标签标识

表 B.1 大米标签标识示例

原料品种名称		
原料产地（到县级地域）		
原料收获时间（具体到年月）		
碾米日期（具体到年月日）		
最佳食味期限及贮存条件		
营养成分表		
项目	每 100 克（g）	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦（kJ）	%
蛋白质	克（g）	%
脂肪	克（g）	%
碳水化合物	克（g）	%
钠	毫克（mg）	%
硒	毫克（mg）	
铁	毫克（mg）	
维生素 B1	毫克（mg）	
.....		