

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

江门优品 大米

点击此处添加标准名称的英文译名

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江门市标准化协会 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。

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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、

本文件主要起草人：

本文件仅用于文件第一起草单位对申请江门优品的产品质量指标验收，非经文件准第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

江门优品 大米

1 范围

本文件规定了江门优品 大米的产品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。本文件适用于以江门市行政区域内种植的稻谷为原料加工生产的大米。

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。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 1350 稻谷
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5490 粮食检验 一般规则
GB 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 5493 粮油检验 类型及互混检验
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 黄米粒及裂纹粒检验法
GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
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 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 83 米质测定方法
NY/T 419 绿色食品 稻米
NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令[2023]第70号）

3 术语和定义

GB/T 1354界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原料要求

稻谷及优质稻谷应该符合GB 1350或GB/T 17891 的要求。

4.2 生产加工过程的卫生要求

- 4.2.1 生产过程应符合 GB 14881 的规定。
4.2.2 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

4.3 产品质量

4.3.1 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目		要 求				
等级		优质籼米			籼米	绿色食品大米
		一级	二级	三级	一级	
碎米	总量/% $\leq$	10.0	12.5	15.0	15.0	15.0
	其中小碎米/% $\leq$	0.2	0.5	1.0	1.0	1.0
加工精度		精碾	精碾	适碾	精碾	精碾
垩白度/% $\leq$		2.0	5.0	8.0	——	5.0
品尝评分值/分 $\geq$		90	80	70		
直链淀粉含量/%		13.0~22.0				
水分含量/% $\leq$		14.5				
不完善粒含量/% $\leq$		3.0				
杂质限量	总量/% $\leq$	0.25				
	其中：无机杂质含量/% $\leq$	0.02				
黄粒米含量/% $\leq$		0.5			1.0	0.5
互混率/% $\leq$		5.0				
色泽、气味		正常				
透明度，级 $\leq$		——			——	2
胶稠度，mm $\geq$		——			——	50
碱消值，级 $\geq$		——			——	5.0

4.3.2 安全指标

- 4.3.2.1 卫生要求按 GB 2715 、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 及国家有关规定执行。
4.3.2.2 绿色食品大米还应符合 NY/T 419 的要求。
4.3.2.3 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

4.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 碎米

按GB/T 5503 的规定执行。

5.1.2 加工精度

按GB/T 5502 的规定执行。

5.1.3 不完善粒含量、杂质

按GB/T 5494 的规定执行。

5.1.4 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.1.5 黄粒米含量

按GB/T 5496的规定执行。

5.1.6 互混率

按GB/T 5493 的规定执行。

5.1.7 垩白度

按GB/T 1354-2018附录A的规定执行。

5.1.8 品尝评分值

按GB/T 15682 的规定执行。

5.1.9 直链淀粉含量

按GB/T 15683 的规定执行。

5.1.10 透明度

按NY/T 2334的规定执行。

5.1.11 胶稠度、碱消值

按NY/T 83的规定执行。

5.1.12 色泽、气味

按GB/T 5492的规定执行。

5.2 安全指标

按GB 2715 、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1、NY/T 419及国家有关规定执行。

5.3 净含量检验

按JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按GB 5491 的规定执行。

6.2 检验的一般规则

按GB/T 5490 的规定执行。

6.3 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过检验合格签发合格证后方可出厂。大米（含优质大米）出厂检验项目应符合GB/T 1354要求，绿色食品大米的出厂检验项目应符合NY/T 419的要求。

6.5 型式检验

型式检验项目按本文件4.3、4.4的全部项目进行。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产3个月以上，恢复生产时；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 国家食品安全管理部门提出型式检验要求时。

6.6 判定规则

大米（含优质大米）按GB/T 1354的规定执行，绿色食品大米按合NY/T 419的规定执行。

7 标签、标志、包装、贮存、运输

7.1 标签、标志

- 7.1.1 产品的销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并应标示“江门优品”的标识。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。
- 7.1.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。
- 7.1.4 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）。

7.2 包装

- 7.2.1 包装应符合GB/T 17109的规定和食品安全的要求。绿色食品大米还应符合NY/T 419的要求。
- 7.2.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

7.3 运输和贮存

- 7.3.1 运输工具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，运输过程应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
 - 7.3.2 袋装产品应贮存于清洁、通风、干燥的库房内，离墙离地10cm或以上，不得与有害、有毒、有腐蚀性、有异味物品、水分较高的物质混合贮存。
 - 7.3.3 在符合上述条件下，包装完好的产品自生产之日起，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。
-