

团 体 标 准

T/ XXXXX—XXXX

碱字标 盐碱地鲜米

Jianzibiao—Fresh rice from saline-alkali land

（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

长沙市标准化协会

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	2
4 要求	2
5 检验方法	4
6 检验规则	5
7 标志、包装、运输和贮存	6
8 保质期	6
附录 A（资料性附录） 盐碱地鲜米溯源信息	7
参考文献	8

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。

本文件由长沙袁梦农业科技有限公司提出。

本文件由长沙市标准化协会归口。

本文件起草单位：长沙袁梦农业科技有限公司、XXX。

本文件主要起草人：XXX。

碱字标 盐碱地鲜米

1 范围

本文件规定了盐碱地鲜米的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。
本文件适用于盐碱地鲜米的生产、加工、流通和检验。

注：

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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB/T 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 5009.153 食品安全国家标准 食品中植酸的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
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 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 黄粒米及裂纹粒检验法
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/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
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/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
GB/T 27341 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 6118 粮油检验 稻谷新鲜度测定与判别
JJF 1070.3 定量包装商品净含量 计量检验规则 大米

3 术语和定义

GB/T 1354、LS/T 6118界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐碱地 saline-alkali land

土壤中可溶性盐分含量不低于0.15%或pH为8.0~9.0，而使非耐盐植物无法正常生长的土地。

3.2

鲜米 Fresh rice

采用新鲜度85分及以上的稻谷碾磨后，常温条件储存不超过3个月或低温充氮保存不超过6月的大米。

注：新鲜度的判定应按照LS/T 6118的规定执行。

3.3

盐碱地鲜米 Fresh rice from saline-alkali land

采用新鲜的耐盐碱水稻稻谷碾磨后，符合本文件4.4和4.5规定的质量指标和营养指标的鲜米。

4 要求

4.1 品种

应选用适合盐碱地种植且通过国家、省级审定或具有当地特色的品种，包括常规稻和杂交稻。

4.2 原料

种子质量应符合GB 4404.1的要求，稻谷应符合GB/T 17891二级及以上的要求。

4.3 质量指标

盐碱地鲜米质量指标应符合表1的要求。

表1 质量指标

质量指标		籼米	粳米
碎米	总量/%	≤ 12.5	7.5
	其中：小碎米含量/%	≤ 0.5	0.3
加工精度		精碾	精碾
垳白度/%		≤ 5.0	4.0
直链淀粉含量/%		15.0-22.0	15.0-20.0
水分含量/%		≤ 14.5	15.5
钠/(mg/100g)		0-2.0	-
pH		-	7.2-7.5
杂质	总量/%	≤ 0.25	
	其中：无机杂质含量/%	≤ 0.02	
不完善粒含量/%		≤ 2.0	
品尝评分值/分		≥ 80	
黄粒米含量/%		≤ 0.2	
胶稠度/mm		≥ 80	
互混率/%		≤ 5	
色泽、气味		正常	

4.4 营养指标

盐碱地鲜米营养指标应符合表2的要求。

表2 营养指标

项目	指标
钙/(mg/kg)	≥ 65.0
铁/(mg/kg)	≥ 13.0
蛋白质/%	≥ 5.0-7.0
脂肪/%	≥ 0.4-3.0
膳食纤维/%	≥ 2.0
锌/(mg/kg)	≥ 12.0
肌醇六磷酸（IP6）/(mg/kg)	≥ 900.0

4.5 食品安全指标

4.5.1 有毒有害菌类指标应符合 GB 2715 的规定，麦角不得检出。

4.5.2 真菌毒素、污染物及农药残留应符合 LS/T 3247 中安全指数的规定。

4.6 净含量

产品最大允许水分状况下的质量，相关规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.7 生产过程质量控制

4.7.1 盐碱地鲜米生产企业应当符合 GB/T 26630 的规定，鼓励按照 GB/T 27341 的规定进行质量控制。

4.7.2 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何其他物质。

4.8 溯源信息

追溯信息内容应符合附录 A 的要求，记录保存期限不应少于生产日期后两年。

5 检验方法

5.1 碎米

按GB/T 5503规定的方法测定。

5.2 加工精度

按GB/T 5502规定的方法测定。

5.3 垩白度

按GB/T 17891规定的方法测定

5.4 直链淀粉

按GB/T 15683规定的方法测定。

5.5 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.6 钠

按GB 5009.91规定的方法测定。

5.7 pH

按GB 5009.237规定的方法测定。

5.8 杂质、不完善粒

按GB/T 5494规定的方法测定。

5.9 品尝评分值

按GB/T 15682规定的方法评分。

5.10 黄粒米

按GB/T 5496规定的方法测定。

5.11 胶稠度

按GB/T 22294规定的方法测定。

5.12 互混率

按GB/T 5493规定的方法测定。

5.13 色泽气味

按GB/T 5492规定的方法测定。

5.14 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

5.15 铁

按GB 5009.90规定的方法测定。

5.16 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.17 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

5.18 膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法测定。

5.19 锌

按GB 5009.14规定的方法测定。

5.20 肌醇六磷酸酯（IP6）

按GB 5009.153规定的方法测定。

5.21 净含量

按JJF 1070.3规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按GB/T 5491规定的方法执行。

6.2 检验的一般规则

按GB/T 5490规定的方法执行。

6.3 产品组批

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

检验项目按4.4的规定执行。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时，每年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产一年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；
- 行政主管部门提出型式检验要求时。

6.5.2 型式检验项目为 4.4~4.7 规定的技术内容。

6.6 判定规则

6.6.1 全部检验项目符合本文件要求，该批次产品判定为合格。

6.6.2 检测结果不符合 4.7 的规定，则判定不合格；其他指标有一项不符合本文件要求时，可加倍抽样复检，以复检结果为准，如复检仍不符合要求，判定该批次产品为不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

7.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求，宜采用真空或充惰性气体包装。

7.2.2 包装袋应含有溯源信息标识，并可查询。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运输过程应采取必要的隔离措施，防止产品被污染，以及有必要的防护措施，防止产品破损。

7.3.2 袋装产品应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

7.3.3 有条件的应采用冷链运输。

8 保质期

在满足上述包装、运输和贮存条件下，保质期应不低于3个月。

附 录 A
(资料性附录)
盐碱地鲜米溯源信息

盐碱地鲜米溯源信息见表A. 1。

表 A. 1 盐碱地鲜米溯源信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准
	种子来源	经销商相关信息及检测报告
	产地	某省、市、县或农场
	土壤情况/盐碱地类型	含盐量、pH 等
	收获时间	xx 年 xx 月收获
	化肥和农药使用记录	施用量、施用时间、施用人员、安全间隔期等
	干燥方式	晾晒或烘干(包括烘干方式)
	储存方式	xx 仓型, 储存条件(常温、低温、准低温)
	储存地址	xx 粮库 xx 仓
	储存量	xx 吨
生产信息	碾米日期	xx 年 xx 月 xx 日
	加工工艺	xx 道砂辊 xx 道铁辊 xx 道抛光
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温
	运输方式	铁路或公路, 常温或冷链
其他信息	(可填)	反映大米质量的其他信息, 如: 富硒, 获得有机、绿色认证等

参 考 文 献

- [1] 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 第70号）
-