
ICS XXX

CCS XXX

团体标准

T/CCOA XXX—XXXX

米粉（米线）用稻谷及储存品质判定 规则

Guidelines for evaluation for paddy of rice starch noodles (rice

noodles) storage character

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：中储粮成都储藏研究院有限公司、中储粮质检中心有限公司、中国储备粮管理集团有限公司广东分公司、中储粮广州质检中心有限公司、中央储备粮海口直属库有限公司、中央储备粮三亚直属库有限公司、中储粮（海南）有限公司、西南大学。

本文件主要起草人：刘晓莉、范运乾、陈超、单晓雪、陶琳岩、唐易、黄志宏、吴新连、杜万娟、周运菊、冯永建、姜涛、唐坤、廖子龙、杨娟、熊升伟、杨超、兰雪萍、王一荣、许铎峰、黄镇源、杨圣坤、曹庆玲、胡茜、杨业宏、向阳、陈嘉。

米粉（米线）用稻谷及储存品质判定规则

1. 范围

本文件规定了米粉（米线）用稻谷的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则及包装、标签、储存和运输要求及储存品质分类、储存品质指标及判定规则。

本文件适用于制作各种湿鲜米粉用的稻谷。

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 1350 稻谷
GB/T 1354 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 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 5496-1985 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 17891 优质稻谷
GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则
LS/T 3108 中国好粮油 稻谷

3. 术语和定义

GB/T 1354、LS/T 3108界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米粉（米线） rice starch noodles (rice noodles)

以稻谷加工成的大米（或直接用大米）为原料，添加（或不添加）辅料，经发酵（或不发酵）、磨浆、熟化、成型、鲜切、挤压等工艺制成的湿鲜条状产品，亦称河粉。

3.2

米粉（米线）用稻谷 paddy for rice starch noodles (rice noodles)

适合制作米粉（米线）的原料稻谷。

3.3

出粉率 flour yield

每千克大米生产湿鲜米粉（米线）的千克数。

4. 质量要求

4.1 质量指标

质量指标应符合表 1 要求，直链淀粉含量、垩白度为定等指标。

表 1 米粉（米线）用稻谷质量指标

项 目	一 等	二 等	三 等
水分含量/%	≤ 13.5		
色泽气味	正常		
互混/%	≤ 5.0		
黄粒米含量/%	≤ 1.0		
杂质含量/%	≤ 1.0		
出粉率	≥ 2.5		
脂肪酸值（KOH/干基）/(mg/100g)	≥ 25		
直链淀粉含量/%	≥ 26.0	≥ 22.0	15.0~22.0
垩白度/%	≥ 25	15~25	≥ 12.5 且≤15

4.2 安全要求

应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。植物检疫按国家有关规定执行。

4.3 判定规则

4.3.1 检验结果不符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和植物检疫有关规定的稻谷判定为非食用稻谷。

4.3.2 定等指标中有一项指标达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；低于最低等级指标的，作为等外产品。其他指标有一项及以上不符合表1要求的，作为等外产品。

5. 储存品质分类

按储存品质的优劣将米粉（米线）用稻谷分为宜存、不宜存两类。

6. 储存品质指标

米粉（米线）用稻谷储存品质指标见表 2。

表 2 米粉（米线）用稻谷储存品质指标

项 目	米粉（米线）用稻谷	
	宜存	不宜存
色泽、气味	正常	正常
适碾大米脂肪酸值（KOH/干基）/（mg/100g）	≤21.2	>21.2

7. 检验方法

- 7.1 水分含量检验：按 GB/T 5009.3 规定的方法执行。
- 7.2 色泽气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 7.3 互混检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。
- 7.4 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 规定的方法执行。
- 7.5 杂质含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。
- 7.6 米粉（米线）制作：大米加水清洗、浸泡，按 NY/T 2964 中 7.3~7.11 规定的方法制作米粉（米线）。
- 7.7 出粉率检验：以大米为原料，添加（或不添加）辅料，按 7.6 制作米粉（米线），计算每千克大米生产湿鲜米粉（米线）的千克数。
- 7.8 脂肪酸值检验：按 GB/T 20569 规定的方法执行。
- 7.9 垩白度检验：按 GB/T 17891 附录 A 规定的方法执行。
- 7.10 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。

8. 检验规则

8.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

8.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

8.3 检验批

同种类、同产地、同收获年度、同储存单元和同运输单元的稻谷为一批。

9. 包装、标签、储存和运输

按 GB 1350 执行。

10. 储存品质判定规则

10.1 宜存

色泽气味、脂肪酸值指标均符合表 2 “宜存”规定的，判定为宜存米粉（米线）用稻谷，适宜继续储存。

10.2 不宜存

色泽气味、脂肪酸值指标均符合表2“不宜存”规定的，判定为不宜存米粉（米线）用稻谷，应尽快安排出库。
