

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2024

增城丝苗米等级规格

Specification of Zengcheng simiao rice

（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

广东省农业标准化协会 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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

增城丝苗米等级规格

1 范围

本文件规定了增城丝苗米等级划规格的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、包装以及标签标识等要求。

本文件适用于增城丝苗米等级规格的划分。

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 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 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/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 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 17891 优质稻谷
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- NY/T 83 米质测定

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891和NY/T 83界定的术语和定义适用于本文件。

4 质量要求

4.1 品质要求

应符合表1的要求。

表 1 品质要求

性状		等级		
		特级	一级	二级
长宽比		≥3.8	≥3.5	≥3.0
垳白度（%）		≤1	≤2	≤3
透明度（级）		≤1	≤2	≤2
蒸煮食用感	感官评价（食味值）	≥95	≥90	≥88

性状		等级		
		特级	一级	二级
官指标	胶稠度（mm）	≥70	≥60	≥50
	直链淀粉（干基，%）	13.0～16.0	13.0～18.0	15.0～23.0

4.2 卫生要求

4.2.1 卫生要求

按照 GB/T 2715 的规定执行，产品应不含有添加剂。

4.2.2 污染物含量、真菌毒素以及农药残留量

应符合 GB/T 2761、GB/T 2762、GB/T 2763 和 GB/T 2763.1 规定的限量。

5 检验方法

5.1 理化指标检测方法

5.1.1 粒型（长宽比）

按照 GB/T 17891 的规定执行。

5.1.2 垱白度检验

按照 NY/T 83 的规定执行

5.1.3 透明度检验

按照 NY/T 83 的规定执行

5.2 感官指标检测方法

5.2.1 蒸煮食用品质的感官评价方法（食味值）

按照 GB/T 15682 的规定执行，其中对照样品（如美香占 2 号）的食味品尝分设置为 90 分。

5.2.2 胶稠度的检验方法

按照 GB/T 22294 的规定执行。

5.2.3 直链淀粉含量的检验方法

按照 GB/T 15683 的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则

按照 GB/T 5490 的规定执行。

6.2 扦样、分样的规则

按照 GB/T 5491 的规定执行。

6.3 抽样的规则

按照 GB/T 5491 的规定执行。

6.4 等级判定的规则

以品质指标全部符合相应丝苗米产品等级要求的最低等级判定。例如，凡检验结果达到等级要求一等全项指标的品种，可定为一等；有一项或一项以上指标没有达到一等的等级但达到二等的要求，则降级为二级，若有一项或一项以上指标没有达到二等要求，则视为产品不及格。若针对其中一项或以上的理化、感官指标未达对应等级的产品，可以依照需求，从同批次产品中加倍随机抽样进行复检，若仍不符合要求，则要进行降级处理或不可授予广东丝苗米产品等级。

7 包装

包装应符合GB/T 17109的相关规定。

8 标签标识

8.1 标签和标识应符合GB 7718、GB 28050的规定，宜标注最佳食用期。

8.2 运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

参 考 文 献

- [1] 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
-