

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2024

增城丝苗米加工

processing 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：

增城丝苗米加工

1 范围

本文件规定了增城丝苗米加工的术语和定义、基本要求、加工流程、加工技术、包装、标签、标志以及产品追溯等要求。

本文件适用于增城丝苗米的加工。

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 1350 稻谷
GB 5479 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—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 26630—2011 大米加工企业良好操作规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

增城丝苗米加工 *processing of Zengcheng simiao rice*

指以增城丝苗优质籼稻稻谷为原料，加工精制形成具有爆米花香或茉莉花香细长型大米的过程。

4 基本要求

4.1 加工场所要求

应符合GB 14881和GB/T 26630的相关规定。

4.2 设施要求

应符合GB 14881的相关规定。

4.3 用水要求

加工用水应符合GB 5749的规定。

5 加工流程

增城丝苗米的加工流程为：稻谷精选→除杂→砻谷→谷糙分离→碾米→凉米→白米筛选→抛光→色选→分级。

6 加工技术

6.1 稻谷精选

稻谷应符合GB 1350的要求。

6.2 除杂

采用振动清理筛和风选去石机清除原粮中的杂质。

6.3 砻谷

稻谷经过初清、清理、去石后，以净谷经砻谷机砻谷，脱壳率达90%以上。

6.3 谷糙分离

经谷糙分离机、厚度分级机进行谷糙分离。

6.4 碾米

采用三道或四道低温喷风轻碾，碾米机应使用中硬度沙辊，沙粒密度第一道选30~40，第二道40~60，第三道50~70，米机应采用喷风大轴米机。

6.5 凉米

米温应凉至25℃左右方能进行抛光。凉米仓采用自动恒温系统。但降温不宜过快。防止大米爆腰。因此自动控温系统要能进行编程的控制模块。进入抛光工序的大米必须凉米；

6.6 白米筛选

利用分离筛清除白米中的杂质、碎米和不完善粒。

6.7 抛光

用抛光机经2次或2次以上轻抛光，清除米粒表面糠粉，使米粒晶莹剔透，再用磁选设备完全清除米中的铁物质。

6.9 色选

用色选机经2次或2次以上色选，将不完善粒、黄粒米及其他杂物清除，色选精度大于99.9%，色选应符合NY/T 5190的要求。

6.10 分级

按照米粒的长度将碎米从米粒中分开，并将米粒按照不同含碎率进行分级。

7 包装、标签、标志

7.1 包装

包装应符合GB/T 17109的规定，包装材料应符合NY/T 658的规定。

7.2 标签

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.3 标志

运输图示标志应符合GB/T 191的规定

8 产品追溯

建立产品信息化追溯系统，确保从加工到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。
