

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

稻米适度加工精度规范

Specification for moderate processing accuracy of rice

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

稻米适度加工精度规范

1 范围

本文件规定了稻米适度加工的术语和定义、稻谷质量、适度加工适碾范围、适度加工工艺要求、检验方法及包装、标签、储存和运输的要求。

本文件适用于以稻谷为原料，经预处理清理、砻谷、碾米、抛光、色选、包装等工序加工制成的精米。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1350 稻谷

GB/T 1354 大米

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 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 食品生产通用卫生规范

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 419 绿色食品 稻米

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 碾减率 degree of milling

糙米在碾白过程中质量减少的百分率，也称脱糠率。

3.2 适度加工 moderate processing

稻谷加工后米胚残留以及米粒表面和背沟残留皮层的程度，包括精碾和适碾。

4 原料的要求

原料应符合 GB 1350、GB 1354 的要求

5 适度加工适碾范围

5.1 碾减率

碾减率检测法通过碾磨前后的称重来反应加工精度。

$$\text{碾减率}(\%) = [1 - (\text{精米重量} / \text{糙米重量})] \times 100$$

5.2 设置适度加工碾米范围

设置五个碾减梯度 0%、6.0%、9.0%、12.0%、15.0%进行碾米。

适碾范围 0%~9.0%，精碾范围 >9.0%。

6 适度加工工艺要求

6.1 环境卫生

环境卫生应符合 GB 14881 的规定。

6.2 加工用水

加工用水水质应符合 GB 5749 的要求。

6.3 加工工艺

6.3.1 清理、去石

稻谷进行初清、清理、去石，以净谷上砻。

含杂率 ≤ 0.3%，砂石含量 ≤ 0.02%，石中含谷 ≤ 5 粒/200g。

6.3.2 砻谷、谷糙分离、糙米精选

原料通过砻谷机砻谷处理后，脱壳率 ≥ 78%，糙碎率 ≤ 6%，稻壳率 ≤ 1%。

6.3.3 碾米

用碾米机进行精碾，总碎米率 $\leq 30\%$ ，大米中含谷量 ≤ 10 粒/kg，大米中含糠粉率 $\leq 0.15\%$ ，成品温升 $\leq 14^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.4 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。增碎率 $\leq 2\%$ ，含糠粉率 ≤ 0.1 ，成品温升 $\leq 14^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.5 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 $\geq 99.9\%$ 。

6.3.6 质量指标

大米质量指标见表 1，经加工后的大米质量应符合 GB/T 1354、NY/T 419 的要求。

表 1 大米质量指标

品种	籼米		粳米	
碾減率/%	0~9.0%	>9.0%	0~9.0%	>9.0%
加工精度	适碾	精碾	适碾	精碾
水分含量/% ≤	14.5		15.5	
杂质/% ≤	0.25			
色泽、气味	正常			

7 检验方法

7.1 米粒长度检验：随机取完整米粒 10 粒，平放于黑色背景的平板上，按照头对头、尾对尾、不重叠、不留隙的方式，紧靠直尺排成一行，测出长度。双试验误差不应超过 0.5mm，求其平均值再除以 10 即为大米的平均长度。

7.2 碎米含量检验：按照 GB/T 5503 规定的方法执行。

7.3 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。

7.4 垩白度检验：按 GB/T 1354 规定的方法执行。

7.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。

7.6 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行。

7.7 互混率检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。

7.8 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。

7.9 品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行，应使用参照样品 LS/T1535。

7.10 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。

7.11 净含量检验：按 JJF1070 规定执行。

8 包装

8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

8.2 标签

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

8.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

附录 A
(规范性) / (材料性)
附录标题黑体五号

附录标题黑体五号

附录内容，宋体五号