

团体标准

《稻谷适度加工精度标定》

标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组

2024 年 08 月

一、制定标准的目的和意义

粮食是国民经济重要的战略物质，粮食安全高效生产加工关系到国家安全稳定、国民经济发展以及可持续发展等重大战略问题。近年来，我国高效节能、绿色安全、优质低碳、减损增效、智能精准等稻谷适度加工新技术与装备制造水平得到快速提升，促进了稻谷加工业的发展。但是，传统的稻谷加工标准已不能指导与规范稻谷适度加工新技术的应用，因此，有必要制定新的稻谷适度加工产品标准，规范稻谷适度加工的精度评判规则，提高稻谷加工国际竞争力。

近年来，适度加工的稻谷以健康营养，富含多种矿物质和膳食纤维等优势受到消费者的青睐，然而，相应的标准却远远滞后于稻谷适度加工的快速发展。目前，国内有关稻谷加工的标准主要有 LS/T1231-2023 稻米加工技术规程，主要包括原料接收、初清及干燥，原料暂存、稻米加工、成品暂存等工艺流程、操作指标要求等。关于大米的标准主要有 GB/T 1354-2018，主要包括大米的分类、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输。对稻谷适度加工所用的碾辊没有统一的标准。本标准的制定有利于规范稻谷加工企业的标准化生产，对提高产品质量和保证消费者健康饮食具有极大的现实意义。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

为规范我省稻谷适度加工的生产工艺，保证采用不同粒度的砂辊生产的产品质量的稳定性，保障广大消费者的切身利益，推进安全生产体系的建立，结合相关研究课题任务，依据《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本技术规程，作为生产、检验和销售的依据。

（二）编制原则和依据

1、编制原则。标准编制遵循“科学、适度、可行”的原则，既考虑标准前瞻性又顾及生产实际，同时实现优质、安全、高效的目标，通过充分听取各方意见，确保标准可以作为政府部门监督、指导生产的依据，在生产上切实可行。

2、技术依据。标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

3、参照标准。本标准主要参照 GB/T 1354-2018《大米》、LS/T 1231《稻谷加工技术工程》、GB 7718《预包装食品标签通则》、GB/1350-2009《稻谷》。

三、编制过程

本标准是由河南科技大学食品与生物工程学院等单位起草，起草过程中贯彻执行和参考了我国有关法律法规及相关标准的规定，生产工艺流程及质量控制方法，并成立了以任广跃为组长、段续、刘文超等理论知识及标准化知识丰富的技术人员为组员的标准起草工作小组。2024年1月至7月，工作小组经过前期研究工作以及实地调研，全面了解了稻谷干燥和碾

磨过程中的问题，并对这些问题进行系统总结，在查阅大量国内外文献资料的基础上确定了《稻谷适度碾米加工精度标定》的基本内容和基本思路。经过反复研讨，形成了标准的编制原则及纲要。2024年7月至9月，经过河南科技大学食品与生物工程学院等单位科技人员组成的小组成员反复讨论、撰写和修改，完成了《稻谷适度加工精度标定》的征求意见稿。

四、主要技术内容的说明

将新鲜收获的稻谷进行清理，去除稻壳和大杂，挑选出完整无损的稻谷进行50℃热风干燥，使稻谷初始含水率降至安全水分含量以下；砻谷后，分别采用粒度为30#、36#和46#砂辊对糙米进行碾磨，通过控制砂辊粒度号和碾磨时间来确定加工精度。

五、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

1. 本标准将带动粮食产业的发展，减少加工损耗。
2. 本规程在全省（市）稻谷加工企业参照应用。
3. 召开规程发布会、宣讲会，推荐本规程；同时通过网络、媒体等渠道进行宣传。