

# T/EJCCCSE

## 团 体 标 准

T/EJCCCSE XXXX-XXXX

### 大米分级精选技术规范

The technical specifications for rice grading and selection

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业股份制企业经济联合会 发布

# 目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 技术要求 ..... 2

5 检验方法 ..... 3

6 检验规则 ..... 4

7 标志、包装、运输和贮存 ..... 4

## 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。

本文件由广州市米小笨农业发展有限公司提出。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：广州市米小笨农业发展有限公司。

本文件主要起草人：×××

# 大米分级精选技术规范

## 1 范围

本文件规定了大米分级精选技术规范的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于食用商品大米。

## 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 191-2008 包装储运图示标志  
GB 2715-2005 食品安全国家标准 粮食  
GB 2762-2012 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 5009.3-2010 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定  
GB/T 5490-2010 粮油检验 一般规则  
GB/T 5491-1985 粮食、油料检验 扦样、分样法  
GB/T 5492-2008 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定  
GB/T 5493-2008 粮油检验 类型及互混检验  
GB/T 5494-2019 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 5502-2018 粮油检验 大米加工精度检验  
GB/T 5503-2009 粮油检验 碎米检验法  
GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准  
GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 17109-2008 粮食销售包装

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**碎米 broken kernel**

长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。

### 3.2

**加工精度 milling degree**

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。

### 3.3

**精碾 well milled**

背沟基本无皮或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占 80% ~ 90%；或留皮囊在 2% 以下。

## 3.4

**适碾 reasonably well milled**

背沟有皮，粒面皮层残留不超过 1/5 的占 75% ~ 85%，其中粳米、优质粳米中有胚的米粒在 20% 以下；或留皮度为 2.0% ~ 7.0%。

## 3.5

**不完善粒 defective kernel**

包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒和糙米粒等尚有使用价值的米粒。

## 3.6

**黄粒米 yellow-colored kernel**

胚乳呈黄色，与正常米粒色泽明显不同、与大米颜色黄度指数标准样品颜色一致或更深的米粒。

## 4 技术要求

## 4.1 质量指标

大米质量指标应符合表 1 的规定。

表 1 大米质量指标

品种	籼米		粳米		籼糯米		粳糯米	
	一级	二级	一级	二级	一级	二级	一级	二级
加工精度	精碾	精碾	精碾	精碾	精碾	适碾	精碾	适碾
碎米（总量）/%	≤ 15.0	≤ 20.0	≤ 10.0	≤ 15.0	≤ 15.0	≤ 25.0	≤ 10.0	≤ 15.0
碎米（小碎米含量）/%	≤ 1.0	≤ 1.5	≤ 1.0	≤ 1.5	≤ 2.0	≤ 2.5	≤ 1.5	≤ 2.0
不完善粒含量/%	≤ 2.0	≤ 4.0	≤ 3.0	≤ 4.0	≤ 4.0	≤ 6.0	≤ 4.0	≤ 6.0
水分含量/%	≤ 14.5		≤ 15.5		≤ 14.5		≤ 15.5	
杂质总量/%	≤ 0.25							
杂质（无机杂质含量）/%	≤ 0.02							
互混率/%	≤ 5.0							
黄粒米含量/%	≤ 1.0							
色泽气味	正常							

## 4.2 食品中污染物限量

## 4.2.1 镉（以 Cd 计）含量

大米中镉（以 Cd 计）含量应符合 GB 2762-2012 中镉（以 Cd 计）含量的规定。镉（以 Cd 计）含量应不大于 0.2 mg/kg。

## 4.2.2 铅（以 Pb 计）含量

大米中铅（以 Pb 计）含量应符合 GB 2762-2012 中铅（以 Pb 计）含量的规定。铅（以 Pb 计）含量应不大于 0.2 mg/kg。

## 4.3 卫生指标

- 4.3.1 卫生指标应符合 GB/T 2715-2005 的规定。
- 4.3.2 大米加工过程中除水以外不应添加任何物质，添加的水应符合 GB 5749-2022 的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官检验

按 GB/T 5492-2008 的规定进行。

### 5.2 加工精度

按 GB/T 5502-2018 的规定进行。

### 5.3 碎米

#### 5.3.1 碎米（总量）

按 GB/T 5503-2009 的规定进行。

#### 5.3.2 碎米（小碎米含量）

按 GB/T 5503-2009 的规定进行。

### 5.4 不完善粒含量

按 GB/T 5494-2019 的规定进行。

### 5.5 水分含量

按 GB 5009.3-2010 的规定进行。

### 5.6 杂质

#### 5.6.1 杂质总量

按 GB/T 5494-2019 的规定进行。

#### 5.6.2 杂质（无机杂质含量）

按 GB/T 5494-2019 的规定进行。

### 5.7 互混率

按 GB/T 5493-2008 的规定进行。

### 5.8 黄粒米含量

按 GB/T 5496-1985 的规定进行。

### 5.9 色泽气味

按 GB/T 5492-2008 的规定进行。

### 5.10 食品中污染物限量

#### 5.10.1 镉（以 Cd 计）

T/EJCCSE XXX-XXXX

按 GB 5009.15-2014 的规定进行。

#### 5.10.2 铅（以 Pb 计）

按 GB 5009.12-2017 的规定进行。

#### 5.11 卫生指标

按 GB/T 2715-2005 的规定进行。

### 6 检验规则

#### 6.1 扦样、分样

6.1.1 按 GB/T 5491-1985 执行，扦样是以同种类，同批次，同等级，同货位，同车船（舱）为一个检验单位。一个检验单位一般不超过 50 t。

6.1.2 包装大米扦样方法：扦样包数不少于总包数的 5%。扦样时用包装扦样器槽口向下，从包的一端斜对角插入包的另一端，然后槽口向上取出，每包扦样次数一致。

6.1.3 分样：将原始样品充分混合均匀，进而分取平均样品或试样的过程。四分法：将样品摊成等厚的正方形，用分样板在样品上划两条对角线，分成四个三角形，取出其中两个对顶角三角形的样品，剩下的样品再按上述方法反复分取，直至最后剩下的两个对顶角三角形样品接近所需试样重量为止。

#### 6.2 检验规则

按 GB/T 5490-2010 的规定执行。

#### 6.3 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

#### 6.4 出厂检验

出厂检验按本文件 4.1 规定项目检验。

#### 6.5 型式检验

型式检验包括本文件第 4 章所有项目。在正常生产情况下，每半年应进行不少于一次型式检验。当发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺、配方或主要原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验时。

#### 6.6 判定规则

检验结果中卫生指标有一项不合格则判该批产品为不合格。感官要求、加工质量指标、理化指标中有不符合规定等级的项目，可以从同批产品中加倍随机抽样进行复检，复检后仍不符合标准要求的，则判该批产品为不合格。

### 7 标志、包装、运输和贮存

## 7.1 标志

7.1.1 包装标志应符合 GB 7718-2011 的规定。并应标明以下内容：

- a) 产品名称、标准号 and 产品质量等级；
- b) 制造商名称及地址；
- c) 生产日期；
- d) 净含量等。

7.1.2 外包装标识应符合 GB/T 191-2008 的规定。

7.1.3 优质大米应注明最佳食用期。

## 7.2 包装

7.2.1 包装应符合 GB/T 17109-2008 的规定和食品安全要求。

7.2.2 采用包装袋时，应坚固结实，封口或者缝口应严密。

## 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，避免雨雪浸淋、潮湿，不应与其他物质混运。

## 7.4 贮存

7.4.1 贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异味、潮湿、易污染的物品混存、混放。

7.4.2 存放处地面应设铺垫物，大米堆放应离墙、离地 0.2 m 以上，并应根据品种分别堆放。