

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2025

五华菩米生产技术规程

Technical regulation for production of Wuhua Preboiled 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科学院农业经济与信息研究所提出。

本文件由广东省农业标准化协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院农业经济与信息研究所、梅州市农林科学院粮油研究所、广东省农业科学院水稻研究所、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、五华县丝苗米协会、五华县农业技术推广中心、五华县农业农村服务中心、五华县农业环境与耕地质量保护中心、五华县开晟水务集团有限公司、梅州市大昌粮贸发展有限公司、梅州客来客往生态科技有限公司。

本文件主要起草人：巫志坚、李伟锋、肖广江、雷百战、潘俊峰、张禄祥、李展彬、苏彬峰、邓媛元、阮俊梅、钟远锋、曾丽娴、温文峰、廖晓晴、李嘉兴、周汉坤、李剑、刘丽梅、温燕方、廖威坤。

五华菩米生产技术规程

1 范围

本文件规定了菩米的术语和定义、品种选择、产地环境、质量要求、加工工艺。
本文件适用于梅州及周边地区菩米产品生产区域。

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 1350 稻谷
GB/T 1354 大米
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881 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 17891 优质稻谷
GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
LS/T 3271 蒸谷米
NY/T 83 米质测定方法
NY/T 595 食用籼米
NY/T 847 水稻产地环境技术条件
T/GDSMM 001 广东丝苗米产品标准

3 术语和定义

GB/T 1354、NY/T 595和LS/T 3271界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菩米 preboiled rice

菩米，也叫熟米、蒸谷米，是客家祖先南迁时为了防止水土不服，以籼稻为原料，经清理、浸泡、蒸煮、干燥等传统工艺处理后，再按常规稻谷碾米加工而成的大米产品。

4 品种选择

适宜梅州地区种植的水稻品种。

5 产地环境

选择生态环境良好、无污染，并具有可持续生产能力的农业生产区域，应符合NY/T 847的规定。

6 质量要求

6.1 原料稻谷要求

应符合GB 1350或GB/T 17891的规定。

6.2 生产用水要求

应符合GB 5749的规定。

6.3 加工卫生要求

应符合GB 13122、GB 14881和GB/T 26630的规定。

6.4 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	半透明状，均匀浅黄色或黄色	GB/T 5492
气味	有菩米特有香味，伴有浓郁谷香和米皮层清香	

6.5 食品添加剂要求

不添加食品添加剂。

6.6 质量指标

应符合表2的规定。

表2 质量指标

项目		要求	检验方法
碎米	总量/%	≤ 10.0	GB/T 5503
	其中小碎米/%	≤ 0.5	
杂质	总量/%	≤ 0.25	GB/T 5494
	其中无机杂质含量/%	≤ 0.02	
加工精度		精碾或适碾	GB/T 5502
不完善粒/%		≤ 3.0	GB/T 5494
水分/%		≤ 13.2	GB 5009.3
直链淀粉含量(干基)/%		≥ 15.0	GB 5009.9
蛋白质/(g/100g)		≥ 6.04	GB 5009.5
胶稠度/mm		≥ 60.0	GB/T 22294

垩白度/%	≤	1.0	NY/T 83
硫胺素（维生素 B1）/（mg/kg）	≥	0.4	GB 5009.84
烟酸（维生素 B3）/（mg/kg）	≥	0.5	GB 5009.89
膳食纤维/%	≥	1.5	GB 5009.88

7 加工工艺

7.1 工艺流程

原料→清理→浸泡→蒸煮→烘干→缓苏→砻谷→谷糙分离→碾米→筛选→抛光→色选→包装→贮存。

7.2 清理

采用组合式清理筛清理稻谷中砂石、尘土、金属等无机杂质，以及稻草、秸秆、塑料等有机杂质。

7.3 浸泡

7.3.1 称量好的稻谷放入不锈钢浸泡罐内，加入相应比例的水进行循环浸泡4 h~6 h，稻谷与水的比例保持1:2。

7.3.2 采用常压浸泡，浸泡温度60℃~70℃，浸泡时间4 h~6 h。

7.3.3 浸泡结束时，稻谷呈饱满状，稻壳晶莹剔透，含水量35%~40%。

7.4 蒸煮

7.4.1 将稻谷和浸泡液分离，稻谷转移至蒸煮容器中，进行汽蒸。

7.4.2 蒸煮过程中，蒸汽压力0.2 MPa，温度120℃~140℃，蒸煮时间15 min~20 min。

7.5 烘干

7.5.1 采用烘干机对蒸煮好的稻谷进行烘干，烘干温度40℃~60℃，烘干时间18 h~24 h。

7.5.2 稻谷烘干后冷却至室温。可采用冷却设备冷却或自然冷却。

7.6 缓苏

稻谷冷却后，放置装有风机的通风系统的筒仓内，采用循环风缓苏，缓苏时间72 h。

7.7 砻谷

采用胶辊的砻谷机进行砻米，胶辊线速差3 m/s~4 m/s，胶辊邵氏硬度90 HS~98 HS，砻谷后脱壳率93%~98%。

7.8 谷糙分离

采用重力谷糙分离机将谷糙混合物中糙米和稻谷分开。增碎率0.1%~0.2%，回砻含糙率低于4%。

7.9 碾米

采用四道以上碾米机进行碾米，碾米机的砂号配置：30 #~36 #两道，40 #~46 #两道，配套铁辊米机一道。

7.10 筛选

采用四层不同孔径筛板对薏米半成品进行连续筛选，筛板的筛孔孔径2.0 mm~4.5 mm，根据不同米粒粒型配置不同筛网。

7.11 抛光

采用抛光设备对半成品进行抛光处理，经过抛光的菩米应表面光滑透亮，增碎少。

7.12 色选

利用色选机进行色选，色选后的菩米呈浅黄色或黄色，整体色泽一致。

7.13 包装

7.13.1 应符合GB/T 17109的规定和食品安全要求。

7.13.2 若采用真空包装袋，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密无破损。

7.14 贮存、运输

7.14.1 贮存应按照GB/T 17109的规定执行。贮存仓库应恒温，温度 ≤ 14 ℃，满足通风、干燥、清洁的要求，严禁与有毒、有异（气）味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

7.14.2 运输应按照国家粮食储备局(国粮储〔1997〕225号)执行，避免日晒、雨淋，严禁与有害、有毒等物品混运。
