

T/ CFGIIA

团 体 标 准

T/CFGIIA XXX—2025

红山稻 精品大米

征求意见稿

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

赤峰地理标志产业协会 发 布

红山稻 精品大米

1 范围

本标准规定了红山稻精品大米的质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签及储存和运输的要求。
本标准适用于以红山稻的稻谷、糙米为原料，经碾磨加工而成的商品精品大米。

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 1354 大米
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 2715 粮食卫生标准
- GB/T 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

3 术语和定义

GB/T 1354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红山稻 精品大米 **red Mountain Rice Premium Rice**
符合红山稻品种生产出的稻谷、糙米为原料加工而成的精品大米。

4 质量要求

4.1 卫生要求。

按照 GB/T 1354 规定执行。

4.2 质量指标

红山稻精品大米质量指标见表 1，其中碎米（总量及其中小碎米含量）、加工精度、不完善粒含量、垳白度和食味品质评分值为定等指标。

表 1 红山稻精品大米质量指标

等级		一级	二级
碎米	总量/%	5	7.5
	其中：小碎米含量/%	0.1	0.3
加工精度		精碾	
不完善粒含量/%		2.0	
垳白度/%		1	3
食味品质评分值/分		90	80
蛋白质含量/%		7.5	

直链淀粉含量/%		13-19
水分含量/%		≤ 15
杂质	总量/%	≤ 0.1
限量	其中：无机杂质含量/%	≤ 0.01
黄粒米含量/%		≤ 0.2
互混率/%		≤ 3.0
色泽、气味		正常

4.3 净含量

按 GB/T 1354 的规定执行。

5 检验方法

5.1 碎米含量、加工精度、杂质含量及不完善粒含量、垩白度、水分含量、黄粒米含量、互混率、色泽、气味检验、品尝评价分值、直链淀粉含量和净含量的检验，按 GB/T 1354规定的方法执行。

5.2 蛋白质含量按 GB/T 5009.5 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 扦养、分样

按 GB/T 1354 的规定执行。

6.2 检验的一般规则

按 GB/T 1354 规定的方法执行。在检验结果中有不合格项目时，可从原货产品中加倍抽样，对不合格项目复检，复检结果合格为合格，否则判为不合格，卫生指标有一项不合格即判为不合格，并且不允许复检。

6.3 产品组批

按 GB/T 1354 的规定执行。

6.4 出厂检验

出厂检验项目按 4.2 的规定检验。

6.5 型式检验

按本标准第 4 章的规定检验。需要进行型式检验情况参照 GB/T 1354 进行。

6.6 判定规则

6.6.1 合格判定

凡符合 GB /T 2715、国家卫生检验和植物检疫有关规定以及本标准第 4 章基本指标的，为合格产品，否则为不合格产品。

6.6.2 等级判定

加工精度不符合本标准要求的，判为非等级产品。

定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，作为非等级产品。

其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，作为非等级产品。

7 包装和标签

按 GB/T 1354 的规定执行。

8 储存和运输

按 DB12/T 909 及 GB/T 1354 规定的方法执行。