|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |
| --- |
| T/ HNBX |

海南省标准化协会标准

Q/HNBX XXXX—XXXX

海南好米

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

海南省水稻协会

海南省标准化协会

发布

1. 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。

本文件由海南省水稻协会提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：海南省水稻协会、海南省农业科学院粮食作物研究所、海南省种子总站、五田家农业科技有限公司、海南农乐南繁科技有限公司、海南大同岭农业科技发展有限公司

本文件主要起草人：王效宁、邱军、张培、文彤明、张俊芳、程子硕、张艳艳、林星、白凤珍、王仕明、吴安然。

海南好米

* 1. 范围

本文件规定了“海南好米”的术语和定义、自然环境、质量要求、检验方法、检验规则及标签标识和包装、储存和运输要求。

本文件适用于“海南好米”的评选依据。

* 1. 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/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

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 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准

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

JJF 1070.3 定量包装商品净含量计量检验规则 大米

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

海南好米

“海南好米”系在海南岛内种植、以“海南好米”品种生产的稻谷为主要原料，经加工精制而成并符合本标准规定的新鲜大米，稻谷从水稻收获后熟后到加工不超过三个月。

* 1. 自然环境
     1. 地理特征

海南岛地处热带北缘，介于北纬18°10’～20°10’，东经108°37’～111°03’之间，属热带季风气候，素有“天然大温室”的美称，光、热、水资源丰富。

* + 1. 日照

年日照时数为1750 h～2600 h。

* + 1. 气温

年平均气温在22.5 ℃～25.6 ℃之间,全年无霜。

* + 1. 降水

平均年雨量约为1640 mm。

* + 1. 大气

符合GB 3095规定，且环境空气质量优良率99%以上，负氧离子浓度每立方厘米空气中不低于1500个。

* + 1. 灌溉水

符合GB 5084规定。

* + 1. 土壤

符合GB 15618规定。

* 1. 质量要求
     1. 质量指标

“海南好米”质量指标应符合表1规定。

1. 质量指标

| 项 目 | | 要求 |
| --- | --- | --- |
| 碎米 | 总量/% ≤ | 7.5 |
| 其中：小碎米含量/% ≤ | 0.2 |
| 垩白度% ≤ | | 5.0 |
| 水分含量/% ≤ | | 14.5 |
| 不完善粒含量/% ≤ | | 3.0 |
| 杂质限量 | 总量/% ≤ | 0.25 |
| 其中：无机杂质含量/% ≤ | 0.02 |

表1　质量指标（续）

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 黄米粒含量/% ≤ | 0.5 |
| 色泽气味 | 正常 |
| 加工精度 | 精碾 |
| 品尝评分/分 | ≥88（对照设置为90分） |

* + 1. 食品安全指标

按 GB 2715执行。

* + 1. 净含量

应符合JJF 1070.3的规定。

* + 1. 追溯信息

供应方提供的追溯信息，见表2（示例参见附录A）。

1. 追溯信息

| 信息分类 | 追溯信息 | |
| --- | --- | --- |
| 原料信息 | 品种名称 |  |
| 产地 |  |
| 收获时间 |  |
| 化肥和农药使用记录 |  |
| 干燥方式 |  |
| 储存方式 |  |
| 储存地址 |  |
| 虫霉防控记录 |  |
| 储存量 |  |
| 生产信息 | 碾米日期 |  |
| 加工工艺 |  |
| 储运信息 | 储存方式 |  |
| 运输方式 |  |
| 其他信息 | （可填） |  |

* 1. 检验方法
     1. 食味品质

按 GB/T 15682执行。

* + 1. 碎米检验

按 GB/T 5503执行。

* + 1. 垩白度

按GB/T 1354执行。

* + 1. 直链淀粉含量

按GB/T 15683执行。

* + 1. 水分含量

按GB 5009.3执行。

* + 1. 杂质、不完善粒含量

按GB/T 5494 执行。

* + 1. 黄粒米含量

按GB/T 5496执行。

* + 1. 色泽、气味

按GB/T 5492执行。

* + 1. 加工精度

按GB/T 5502执行。

* 1. 检验规则
     1. 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

* + 1. 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

* + 1. 产品组批

同原料、同工艺、同设备，同班次加工的产品为一批。

* + 1. 出厂检验

出厂检验项目按5.1规定项目进行检验。

* + 1. 型式检验

凡有下列情况之一时，应进行型式检验:

1. 新产品投产时；
2. 正常生产时每年应进行一次型式检验；
3. 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
4. 国家有关监督部门提出要求时。

型式检验按本标准5.1、5.2规定的内容检验。

* + 1. 判定规则

食品安全指标有一项不合格，则判该批产品不合格；5.1中有不合格项目时，可以从同批产品中加倍随机抽样进行复检查，复检后仍不符合标准要求的，则判该批产品不合格或该型式检验不合格。

* 1. 标签标识和包装
     1. 标签标识

包装大米的标签标识应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定，标明原料产地（具体到县或基地）、原料收获时间（具体到年月）、加工日期、保质期等。

* + 1. 包装

包装应符合GB/T 17109的规定及食品安全和环境保护要求；包装应坚固、清洁、干燥，采用无毒、无异味的真空包装袋；包装封口应牢固；包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正。

* 1. 储存和运输

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、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放；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。

运输时，应使用符合卫生要求的工具和容器，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

产品在常温下的保质期不低于3个月。

2. （资料性）  
   追溯信息
   1. 追溯信息

| 信息分类 | 追溯信息 | |
| --- | --- | --- |
| 原料信息 | 品种名称 | 以品种审定名为准。 |
| 产地 | 某市、县或农场。 |
| 收获时间 | xx 年xx 月收获。 |
| 化肥和农药使用记录 | xx 年xx 月使用xx 肥料xx 公斤/亩。 |
| 干燥方式 | 晾晒或烘干（包括烘干方式）。 |
| 储存方式 | xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。 |
| 储存地址 | xx 粮库xx 仓。 |
| 虫霉防控记录 | xx 时间采用xx 方式熏蒸或防虫等。 |
| 储存量 | xx 吨。 |
| 生产信息 | 碾米日期 | xx 年xx月xx日 |
| 加工工艺 | xx 道砂辊抛光。 |
| 储运信息 | 储存方式 | 常温或低温或准低温。 |
| 运输方式 | 铁路或公路，常温或冷链。 |
| 其他信息 | （可填） | 反映大米质量的其信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。 |

