|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.020 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png JALNCP |

B 11 |

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—

井冈山红米加工技术规程

Jinggangshan red rice processing technical regulations

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

吉安市绿色农产品促进会  发布

目次

[前言 II](#_Toc207048837)

[1 范围 1](#_Toc207048838)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc207048839)

[3 术语和定义 1](#_Toc207048840)

[4 环境要求 1](#_Toc207048841)

[5 原料要求 1](#_Toc207048842)

[6 加工管理 2](#_Toc207048843)

[7 加工流程 2](#_Toc207048844)

[8 包装、贮存与运输 2](#_Toc207048845)

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。

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山红米加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了井冈山腐竹的原辅料、加工管理、加工流程、包装、运输与贮存。

本文件适用于井冈山腐竹的加工。

* 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 1350 稻谷

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 419 绿色食品 稻米

T/JALNCP 2701 井冈山红米

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

井冈山红米 Jinggangshan red rice

吉安市行政区域范围内加工，符合T/JALNCP 2701要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的产品。

* 1. 环境要求
		1. 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

* + 1. 投入品

应符合NY/T 393、NY/T 394的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

* 1. 原料要求
		1. 品种

宜选择井冈山红米、紫红米等红米稻品种。

* + 1. 原料质量

稻谷应符合 GB 1350 的规定；绿色食品应符合NY/T 419的规定；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

* + 1. 辅料

生产用水应符合 GB 5749 要求。

* 1. 加工管理

选址、生产场所、设施设备、环境卫生、质量控制、食品安全管理等应遵守 GB 14881 的规定；绿色食品应执行绿色食品生产加工相关规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

* 1. 加工流程
		1. 筛选

采用筛选设备对稻谷进行初步筛选除去杂物，操作时应控制好进料流量和进料状态。筛面上的厚度宜为1.0cm～1.2cm，即 1cm筛面宽度1h的处理量为 40kg～60kg，时间为3s～5s。

* + 1. 去石

进料后，使流量正常稳定并沿筛面宽度方向均匀下落，流量一般不应超过额定量±10％。生产中应保持稳定风量，使稻谷在筛面或去石板上呈松散悬浮状态，悬浮高度 3.0cm～4.0 cm。

去石筛面、匀风板和进风门要保持畅通。

宜采用二道去石，去石效果达到以下要求：

1. 第一道去石，每公斤沙中含稻谷不超过50粒；
2. 第二道去石，净谷中含并肩石不得超过1粒/kg；
3. 两道去石效率在 95％以上。
	* 1. 磁选

使用磁选设备清除混进稻谷中的磁性金属杂质。

磁选设备工作面应经常清理，永磁滚简的表面应定期检查清扫，宜3d～5d 清理1次。

* + 1. 砻谷

控制流量，使稻谷脱壳率在 75％～85％，碎米含量≤4％。

* + 1. 谷糙分离

物料流量保持均匀和稳定，谷糙分离效果控制回砻谷中含糙米量不应超过 15％，净糙米中含稻谷粒不应超过8粒/kg；回本机流量不应超过净糙流量的50％。

* + 1. 碾米

经常调节产量、出米率与质量之间的关系，采用三机出白时，头道米机的出糠量应高于二道米机，

为 50％～60％，二道米机为 30％～40％，三道米机为 15％～20％。

* + 1. 抛光

加强对着水量的控制，着水量宜为进机红米流量的0.2％～0.3％，将红米外衣抛光掉1/5～2/5即可。

* + 1. 色选

将抛光后的红米通过自动输送至色选机进行色选，去掉黄米及不合格米。

* 1. 包装、贮存与运输
		1. 包装

包装应清洁、牢固、无破损、结实，真空包装应封口严密、不漏气，塑料包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，纸包装应符合 GB 4806.8 的规定；绿色食品应符合 NY/T 419 的规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的规定。

* + 1. 贮存

成品应贮存于清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的库房内，隔墙离地存放，不得与有毒有害物质、有异味、易污染、水分较高的物质混合贮存；绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

* + 1. 运输

运输工具应保持清洁、卫生，不得与毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输，运输途中防潮、防雨、防暴晒；绿色食品应符合 NY/T 419 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

