|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.060 |
| 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 22 |

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—

井冈山富硒大米加工技术规程

Jinggangshan selenium enriched 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](#_Toc207053129)

[1 范围 1](#_Toc207053130)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc207053131)

[3 术语和定义 1](#_Toc207053132)

[4 环境要求 1](#_Toc207053133)

[5 原辅料要求 1](#_Toc207053134)

[6 加工管理 2](#_Toc207053135)

[7 加工流程 2](#_Toc207053136)

[8 贮存与运输 3](#_Toc207053137)

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：

井冈山富硒大米加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了井冈山富硒大米的环境要求、原辅料要求、加工管理、加工流程、运输与贮存。

本文件适用于井冈山富硒大米的加工。

* 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

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

NY/T 593 食用稻品种品质

NY/T 1300 农作物品种试验与信息化技术规程

DB36/T 1112 富硒水稻生产技术规程

T/JALNCP 2501 井冈山富硒大米

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

井冈山富硒大米 Jinggangshan selenium enriched rice

吉安市行政区域范围内加工，符合T/JALNCP 2501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

选择富硒土壤，并能持续生产富硒水稻的农田作为生产基地，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. 原辅料要求
     1. 品种

应参照NY/T 1300的规定，以吉安市具有代表性的水稻稻种为对照，选择富硒能力明显高于对照水稻的品种。

* + 1. 种植

应符合DB36/T 1112的规定。

* + 1. 质量

富硒稻谷原料应符合GB 1350的规定，品质达到NY/T 593 三级以上要求，加工前应采用GB 5009.93 规定方法检测该批次稻谷硒含量，硒含量应为0.15mg/kg～0.50mg/kg；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；绿色食品应执行大米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. 投料

圆筒初清筛正常运行3min～5min 后，方可打开闸门投料，调整匀料板使物料左右均匀流入上层筛面。工作期间，及时清除大杂，保证大杂清除率达100%，上层筛面杂质至少每1h 清理一次。

* + 1. 去石

去石机正常运行3～5min 后，开始投料并控制物料流量，流速；期间经常检查出石口、出料口排出的物料质量，发现石中含粮或粮中含石超标，应及时相应调节流量、风量、振幅或筛体角度。停机时应保持筛面有一定的物料。

* + 1. 砻谷

转动砻谷机空气减压阀，调节空气压力，启动稻壳分离机，然后开动砻谷机，期间在糙米出口处检查脱壳率 (宜保持在85%～90%)，工作中随时监视脱壳情况。

* + 1. 谷糙分离

关闭喂料阀，将物料（谷糙混合物）充满料斗，打开喂料阀门，将料斗中的谷糙混合物料喂入并充满分配盘，调节喂料量，使散落在物料分离板上的物料层的厚度为6～8mm，期间定期检查分离状况，适时地调整喂料量。

* + 1. 碾米

开糙后应经过4次碾白降低碎米率，总碎米率应＜20%，其中小碎米＜2.5%，白米含糠粉率＜0.2%。

碾米机开机前，应调整压砣达到所要求的白米精度。

加湿泵在碾白室充满物料时进行加湿。不定期检查米质表面变化，根据所出米的表面情况进行严格调整加湿量，在碾米结束前5min停止给水。

* + 1. 碎米分离

白米分级筛运转时要检查回转是否正常，处理水分较高的物料时，机器停止运转后可以将筛格逐层取下，用气枪将筛面上的积料吹掉，如果有必要，可以用水清洗。

* + 1. 适度抛光

根据糙米的品种、水分和成品的精度要求，调整抛光机适当流量。随时检查白米碎米、糠粉含量，及时调整机器，降低碎米、糠粉含量。根据产品需要，合理设置抛光次数，宜过而不抛或抛光1次为宜。

* + 1. 色选

色选机预热30min，达到时间要求后，再开始进料；合理地进行操作或确认系统设定、流量设定、灵敏度设定等技术参数，根据产品需要，适当进行多次色选，黄粒米含量应控制≤0.5%。

* + 1. 精选

根据T/JALNCP 2501的质量标准要求进行精选。

* + 1. 包装

控制环境温度0℃～40℃，湿度≤90%。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. 贮存与运输
     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 419 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。

