

T/CWDPA

团 体 标 准

T/CWDPA XXX—2026

射洪好粮油 大米质量分级与评价规范

The grain and oil products of Shehong
—Specifications for quality grading and evaluation of 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。

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

中国西部开发促进会 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 质量要求..... 1

5 评价方法..... 2

6 评价报告..... 4

附录 A（资料性） 评价报告模板..... 6

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。

本文件由四川射洪国家粮食储备库有限公司提出。

本文件由中国西部开发促进会归口。

本文件起草单位：四川射洪国家粮食储备库有限公司……

本文件主要起草人：……

射洪好粮油 大米质量分级与评价规范

1 范围

本文件规定了射洪好粮油大米的质量要求、评价方法和评价报告。
本文件适用于射洪好粮油大米的质量分级与评价。

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—2018 大米
GB 2715—2016 食品安全国家标准 粮食
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5496 粮油检验 黄粒米及裂纹粒检验
GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质评价方法
LS/T 3247—2017 中国好粮油 大米

3 术语和定义

GB/T 1354—2018、LS/T 3247—2017界定的术语和定义适用于本文件。

4 质量要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽、气味	正常
霉变粒/%	无

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		粳米			籼米		
		一级	二级	三级	一级	二级	三级
碎米	总量/% ≤	5.0			10.0		
	其中：小碎米含量/% ≤	0.1			0.2		
加工精度		精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾
垩白度/%	≤	2.0	4.0	6.0	2.0	5.0	8.0
垩白粒率/%	≤	2.0	4.0	6.0	3.0	5.0	7.0
食味值/分	≥	90	85	80	90	85	80
直链淀粉含量/%		13.0~20.0			13.0~22.0		
水分含量/%	≤	15.0			14.0		
不完善粒含量/%		1.5					
杂质限量 ^a	总量/% ≤	0.20					
	其中：无机杂质含量/% ≤	0.01					
黄粒米含量/%		0.5					
互混率/%		2.0					
^a 砂土、石子、玻璃、塑料不应检出。							

4.3 食品安全要求

4.3.1 麦角

不应检出。

4.3.2 安全指数 (P_M)

应符合表3的规定。

表3 安全指数

项 目	指 标
P_{A} 真菌毒素	≤ 0.7
P_{N} 污染物	≤ 0.7
P_{M} 农药残留	≤ 0.7

5 评价方法

5.1 评价方式

5.1.1 感官要求评价

5.1.1.1 色泽、气味

按GB/T 5492的规定进行。

5.1.1.2 霉变粒

按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量、计算含量。

5.1.2 理化指标评价

5.1.2.1 碎米

按GB/T 5503的规定进行，在称量碎米前将混入其中的长度不小于完整米粒平均长度四分之三的米粒拣出。

5.1.2.2 加工精度

按GB/T 5502的规定进行。

5.1.2.3 垩白度

按GB/T 1354—2018中附录A的规定进行。

5.1.2.4 垩白粒率

按LS/T 3247—2017中附录D的规定进行。

5.1.2.5 食味值

按LS/T 3247—2017中6.7的规定进行。

5.1.2.6 直链淀粉含量

按GB/T 15682的规定进行。

5.1.2.7 水分含量

按GB 5009.3的规定进行。

5.1.2.8 不完善粒含量、杂质限量

按GB/T 5494的规定进行。

5.1.2.9 黄粒米含量

按GB/T 5496的规定进行。

5.1.2.10 互混率

按GB/T 5493的规定进行。

5.1.3 食品安全要求评价

5.1.3.1 麦角

按GB 2715—2016中附录A的规定进行。

5.1.3.2 安全指数 (P_n)

按LS/T 3247—2017中6.10的规定进行。

5.2 评价机构

- 5.2.1 评价机构应具备粮油相关检验或评价经验。
- 5.2.2 评价机构应建立评价专家库管理制度，明确专家准入条件、回避机制及责任追究条款。
- 5.2.3 评价机构应设立评价结果复核委员会，负责对重大争议事项进行审议。

5.3 组建评价组织

- 5.3.1 由行业相关协会专家及粮油检测、质量评定等领域专业人士共同组成评价委员会，开展评价工作。
- 5.3.2 在评价人员进行正式评价前应对其进行技术培训，食味值评价人员培训应按LS/T 3247—2017中附录A的规定进行。

5.4 评价流程

评价过程至少应包括：

- a) 核查资质文件、生产过程记录、原始记录，确认被评价单位、评价对象是否符合评价要求；
- b) 实际调查、抽样调查，可委托有资质的第三方机构进行检测；
- c) 对检测结果材料进行分析；
- d) 根据检测结果对大米进行等级评定；
- e) 形成评价报告；
- f) 记录和归档。

5.5 评价内容

评价内容为第4章的所有项目。

5.6 评价结果

检验结果全部符合第4章对应等级的要求，则判定为符合该等级。检验结果有一项及以上不符合一级要求，但符合二级或三级要求的，判定为二级或三级；检验结果有一项及以上不符合二级要求，但符合三级要求的，判定为三级；检验结果有一项及以上不符合三级要求的，判定为不符合。

6 评价报告

6.1 评价报告应包括但不限于以下内容：

- a) 评价对象；
- b) 被评价单位基本信息；
- c) 依据的标准；
- d) 评价人员；
- e) 第三方机构基本信息（适用于第三方机构检测时）；
- f) 评价实施时间；
- g) 评价目的与过程，主要包括评价目的、评价组织安排、评价情况、评价报告编制及内部技术复核情况；
- h) 主要过程和特殊情况的处理；
- i) 评价结果及说明；

j) 相关支持材料。

6.2 评价报告模板参见附录 A。

附录 A
(资料性)
评价报告模板

评价报告模板见图A.1。

射洪好粮油 大米评价报告
[编号]

被评价单位:

评价机构: (盖章)

编制日期: ____年____月____日

图A.1 评价报告模板

评价对象						
评价实施时间	____年____月____日					
被评价单位	名称					
	地址				邮政编码	
	负责人		电话		传真	
	联系人		电话		手机	
		传真		电子邮箱		
评价机构	名称					
	地址					
	负责人		电话		传真	
	联系人		电话		手机	
		传真		电子邮箱		
评价依据的标准						
报告内容						
<p>一、评价目的</p> <p>二、评价组织安排情况</p> <p>三、评价情况</p> <p>四、评价报告编制情况</p> <p>五、内部技术复核情况</p> <p>六、相关支持材料</p> <p>附件：评价人员名单</p>						

图 A.1 评价报告模板（续）

评价结论						
<p>对本次评价对象____（被评价单位）____的大米（<input type="checkbox"/>粳米/<input type="checkbox"/>籼米）开展了感官要求、理化指标、食品安全要求全项目检测与评价。经检测，该样品：</p> <p>一、感官指标（符合/不符合）要求；</p> <p>二、理化指标：</p> <p>1) 碎米：总量符合（<input type="checkbox"/>一级/<input type="checkbox"/>二级/<input type="checkbox"/>三级）/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>2) 碎米：小碎米含量符合（<input type="checkbox"/>一级/<input type="checkbox"/>二级/<input type="checkbox"/>三级）/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>3) 加工精度符合（<input type="checkbox"/>一级/<input type="checkbox"/>二级/<input type="checkbox"/>三级）/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>4) 垩白度符合（<input type="checkbox"/>一级/<input type="checkbox"/>二级/<input type="checkbox"/>三级）/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>5) 垩白粒率符合（<input type="checkbox"/>一级/<input type="checkbox"/>二级/<input type="checkbox"/>三级）/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>6) 食味值符合（<input type="checkbox"/>一级/<input type="checkbox"/>二级/<input type="checkbox"/>三级）/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>7) 直链淀粉含量<input type="checkbox"/>符合/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>8) 水分含量<input type="checkbox"/>符合/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>9) 不完善粒含量<input type="checkbox"/>符合/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>10) 杂质：总量<input type="checkbox"/>符合/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>11) 杂质：无机杂质含量<input type="checkbox"/>符合/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>12) 黄粒米含量<input type="checkbox"/>符合/<input type="checkbox"/>不符合要求；</p> <p>13) 互混率<input type="checkbox"/>符合/<input type="checkbox"/>不符合要求。</p> <p>三：食品安全指标<input type="checkbox"/>符合/<input type="checkbox"/>不符合要求。</p> <p>根据评价结果判定规则，综合判定该样品为：</p> <p><input type="checkbox"/>射洪好粮油 大米一级</p> <p><input type="checkbox"/>射洪好粮油 大米二级</p> <p><input type="checkbox"/>射洪好粮油 大米三级</p> <p><input type="checkbox"/>不符合射洪好粮油 大米</p>						
附件：						
评价人员						
序号	姓名	工作单位	职称	从事专业	联系电话	签字
1						
2						
3						
4						
5						

图 A.1 评价报告模板（续）