

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2301.1—2021

丝苗米

Simiao rice

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院水稻研究所、广东新供销天润粮油集团有限公司、广东省农业技术推广中心、广东省食品检验所、广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所。（港澳参与机构待定）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)

丝苗米

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品丝苗米的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品丝苗米。

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 191 包装储运图示标志

GB 1354 大米

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 5497 粮食、油料检验水分测定法

GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验

GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法

GB/T 5519 谷物与豆类 千粒重的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 17891 优质稻谷

GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定

GB/T 24535 粮油检验 稻谷粒型检验方法

NY/T 83 米质测定方法

NY/T 595 食用籼米

NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GBAS 2101 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 粮食加工品

T/GBAS 2301 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 粮食加工品感官评价

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

3 术语和定义

GB 1354、GB/T 17891 和NY/T 595 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

（高品质）丝苗米 simiao rice

以认定的丝苗米品种生产的优质籼稻谷为主要原料，经加工精制而成、不使用食品添加剂、有自然清香的细长型大米。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

加工前的稻谷、糙米应经农产品质量安全或食品安全监督机构检验合格。

4.2 生产卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.3 感官指标

应符合表1对感官定性指标的规定。感官定量分级可按 T/GBAS 2301 的方法进行评价。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	晶莹透明
气味	有自然清香味
蒸煮食用品质	煮熟品质佳，伸长性好，饭粒不爆腰，软硬适中，口感滑，饭味浓

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表 2 品质指标

项目	指标
千粒重/g	≤21
粒长/mm	≥6.5
粒型（长宽比）	≥3.5
垳白粒率/%	≤10
垳白度/%	≤2
胶稠度/mm	≥60
透明度/级	1
直链淀粉含量/%	13-18

4.5 加工质量指标

应符合表3的规定。

表3 加工质量指标

项 目	指标
杂质/%	≤0.1
不完善粒/%	≤2
碎米/%	≤5
黄粒米/%	≤0.5
加工精度	精碾
水分/%	≤13.5

4.6 安全指标

应符合 T/GBAS 2101 中大米的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标分析

5.1.1 色泽、香味

分取 20-50 g 样品，放在手掌中均匀地摊平，在散射光线下仔细观察样品的整体颜色和光泽。

分取20-50 g样品，放在手掌中用哈气或摩擦的方法，提高样品的温度后，立即嗅其气味。

5.1.2 蒸煮食用品质

按 GB/T 15682 规定的方法测定。

5.2 品质指标和加工质量指标检验

5.2.1 千粒重

按 GB/T 5519 规定的方法测定。

5.2.2 粒长

按 GB/T 17891规定的方法测定。

5.2.3 粒型（长宽比）

按 GB/T 24535 规定的方法测定。

5.2.4 垩白粒率

按 NY/T 2334 规定的方法测定。

5.2.5 垩白度

按 GB/T 17891 规定的方法测定。

5.2.6 胶稠度

按 GB/T 22294 规定的方法测定。

5.2.7 透明度

按 NY/T 83 规定的方法测定。

5.2.8 直链淀粉含量

按 GB/T 15683 规定的方法测定。

5.2.9 杂质、不完善粒

按 GB/T 5494 规定的方法测定。

5.2.10 碎米

按 GB/T 5503 规定的方法测定。

5.2.11 黄粒米

按 GB/T 5496 规定的方法测定。

5.2.12 加工精度

按 GB/T 5502 规定的方法测定。

5.2.13 水分

按 GB/T 5497 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

按 T/GBAS 2101 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按照 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、粒长和粒型（长宽比）。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 相关监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目除净含量允许同一批中有不超过 5%的产品不符合，其他不符合本标准规定情况均判为不合格品。

7 标签标识

7.1 标签和标识应符合 GB 7718 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

包装应符合国家相关法律法规的规定，包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.2 贮存

9.2.1 贮存仓库应恒温，温度 $\leq 14^{\circ}\text{C}$ ，满足通风、干燥、清洁的要求，严禁与毒、有异（气）味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

9.2.2 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。在以上贮存条件下，产品保质期不应低于6个月。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保从加工到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 其他

11.1 种植企业应取得绿色食品认证、有机食品认证、供港澳备案或市场监管部门认可的资质。

11.2 生产活动应取得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。