

T/HBLX

湖北省粮食行业协会团体标准

T/HBLX 0007—2022

代替 T/HBLS 0007-2018

荆楚粮油 香米

Jingchu Grain and Oil Aromatic Rice

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2022年10月28日)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

湖北省粮食行业协会 发布

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。

本文件代替T/HBLS 0007-2018《荆楚大地 香米》，与T/HBLS 0007-2018相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了标准名称和编号（现为《荆楚粮油 香米》 HBLX 0007-2022）；
- 更改了适用范围（见第1章，2018年版的第1章）；
- 更改了部分术语和定义（见第3章，2018年版的第3章）；
- 增加了原料要求（见5.1）；
- 删除了香味品质要求（见2018年版的5.1）；
- 更改了质量指标要求（见5.2，2018年版的5.2）；
- 增加了对安全指数检测项目要求（见5.3）；
- 增加了生产过程质量控制要求（见5.4）；
- 删除了加工生产过程中食品安全要求（见2018年版的5.4）；
- 增加了“米饭气味值”的定义、指标要求和检验方法（见3.2、5.2、6.10）；
- 更改了出厂检验要求（见7.3，2018年版的7.4）；
- 删除了型式检验要求（见2018年版的7.5）；
- 更改了判定规则（见7.5，2018年版的7.6）；
- 更改了对标签标识的要求（见第8章，2018年版的8.2）；
- 更改了对包装、储存、运输的要求（见9.1、9.2、9.3，2018年版的8.1和第9章）；
- 增加了对销售的要求（见9.4）；

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。

本文件由湖北省粮食行业协会提出。

本文件由湖北省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：湖北省粮油食品质量监督检测中心、中粮营养健康研究院、武汉轻工大学、湖北大学知行学院、湖北大自然米业有限公司、仙桃市恒泰米业有限公司、湖北洪森实业（集团）有限公司、庄品健实业（集团）有限公司、湖北正和米业有限公司、湖北荆楚粮油股份有限公司

本文件主要起草人：朱玫、王泉鹏、谢天

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/HBLS 0007-2018；
- 本次为首次修订。

荆楚粮油 香米

1 范围

本文件规定了荆楚粮油香米的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存、运输和销售的要求。

本文件适用于以湖北生产的香粳稻谷或其加工的糙米、半成品大米为原料碾磨加工而成的食用商品香米。

本文件不适用于有色米、糯米和粳米。

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 1350 稻谷
- GB/T 1354 大米
- 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 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 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 17891 优质稻谷
- GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范
- GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像法
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品
- LS/T 3247 中国好粮油 大米
- LS/T 6116 大米粒型分类判定
- LS/T 15121 早籼米加工精度标准样品
- LS/T 15122 晚籼米加工精度标准样品
- JJF 1070.3 定量包装商品净含量 计量检验规则 大米

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 26631和LS/T 3247界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

3.2 荆楚粮油 香米 *Jingchu grain and oil aromatic rice*

以湖北省生产的香粳稻谷为原料或其加工成的糙米、半成品米加工而成的成品米。

3.3

3.4 米饭气味值 smell score of cooked rice

试样在规定条件下制得米饭的气味评分值。

4 分类

按粒型分为长粒香米和珍珠香米。符合LS/T 6116中长粒型要求的为长粒香米，符合中短粒型要求的为珍珠香米。

5 质量要求

5.1 原料要求

5.1.1 稻谷：应符合 GB 1350 和 GB/T 17891 的规定。

5.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 质量指标

质量指标要求见表1，其中碎米（总量及小碎米含量）、加工精度、不完善粒含量、垩白度、品尝评分值和互混率为定等指标。

表1 质量指标

| 等级 | | 一级 | 二级 |
|----------------------|------------|-----------|--------|
| 碎米 | 总量/% | ≤ 10.0 | ≤ 15.0 |
| | 其中：小碎米含量/% | ≤ 0.2 | ≤ 1.0 |
| 加工精度 | | 精碾 | 适碾 |
| 不完善粒含量/% | | ≤ 1.0 | ≤ 2.0 |
| 垩白度/% | | ≤ 2.0 | ≤ 4.0 |
| 品尝评分值/分 | | ≥ 85 | ≥ 80 |
| 互混率/% | | ≤ 0 | ≤ 0.5 |
| 直链淀粉含量/% | | 13.0~22.0 | |
| 水分含量/% | | ≤ 14.5 | |
| 杂质含量 ¹ /% | | ≤ 0.1 | |
| 黄粒米含量/% | | ≤ 0.1 | |
| 米饭气味值/分 | | ≥ 16 | |
| 色泽、气味 | | 正常 | |

注1：砂土、石子、玻璃、塑料等不可检出。

5.3 安全指数

真菌毒素、污染物和农药残留的安全指数（ P_N ）和检测项目要求见表2。

表2 安全指数和检测项目要求

| 项目 | 指数 | 检测项目 ¹ |
|----------------------|-----|---|
| $P_{N\text{真菌毒素}}$ ≤ | 0.7 | 黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A |
| $P_{N\text{污染物}}$ ≤ | 0.7 | 铅、镉、总汞、无机砷、铬、苯并[a]芘 |
| $P_{N\text{农药残留}}$ ≤ | 0.7 | 苯噻磺隆、丙草胺、敌稗、丁草胺、多菌灵、氟酰胺、甲基嘧啶磷、啶硫磷、马拉硫磷、杀螟硫磷、甲基毒死蜱、艾氏剂、滴滴涕、狄氏剂、六六六、七氯、禾草敌、稻丰散、杀虫环、氯丹、异丙威、稻瘟灵、三唑磷、敌瘟磷、氯氰菊酯、溴氰菊酯、甲萘威 |

注1：必要时检测项目可根据实际情况增加或减少。

5.4 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5.5 生产过程质量控制

按照LS/T 1218相关条款执行。

5.6 追溯信息要求

供应方应提供质量追溯信息，具体要求见附录A。

6 检验方法

6.1 碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行，在称量碎米、大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。

6.2 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行，加工精度标准样品应执行当年颁布的 LS/T 15121 或 LS/T 15122。

6.3 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。

6.4 垩白度检验：按 GB/T 1354 附录 A 规定的方法执行。

6.5 品尝评分值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行，应使用参考样品 LS/T 1535；仪器检测见 LS/T 3247 附录 B 或附录 C；其中 GB/T 15682 为仲裁法。

6.6 互混率检验：按 GB/T 5493 规定的方法执行。

6.7 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。

6.8 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。

6.9 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定的方法执行。

6.10 米饭气味值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行，应使用参考样品 LS/T 1535，按 GB/T 15682 附录 B 的气味评分规则进行评分，根据每个评价员的气味评分结果计算平均值，个别评价员品评误差较大者（超过平均分 2 分以上）可舍弃，舍弃后重新计算平均值。

6.11 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。

6.12 安全指数检验：按 LS/T 3247 6.10 规定的方法执行。

6.13 净含量检验：按 JJF 1070.3 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

7.2 一般规则

按GB/T 5490执行。

7.3 出厂检验

出厂检验项目为碎米（总量及小碎米含量）、加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质含量、黄粒米含量、互混率和色泽、气味。

7.4 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的同种产品为一批次。

7.5 判定规则

符合第5章质量要求的香米，可列为“荆楚好粮油”产品。

8 标签标识

8.1 产品名称和等级应按本文件规定的名称和等级标注，宜标注产品的食味值、最佳食味期限及贮存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期等。

8.2 标注二维码，内容包括 5.2、5.2 的相应指标的检验结果和 5.6 的追溯信息。

9 包装、储存、运输和销售

9.1 包装

应符合GB/T 17109的规定。

9.2 储存

按GB/T 29890执行。

9.3 运输

不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输过程中应轻搬轻放，防止日晒、雨淋、冻结。

9.4 销售

产品销售场所应保持干燥、清洁，不应与有毒、有异味物品共同存放。

附 录 A

附 录 B（资料性）

附 录 C 追溯信息

香米的追溯信息示例见表A.1。

表 A.1 香米追溯信息

| 信息分类 | 追溯信息 | |
|------|-----------|---|
| 产品名称 | | |
| 原料信息 | 品种名称 | 以品种审定名为准。 |
| | 产地 | 某省、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 农药 xx 公斤/亩；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 xx 道铁棍 xx 道抛光。 |
| | 加工数量 | xx 吨。 |
| 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。 |

参 考 文 献

- [1] 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 第75号令）