

ICS 点击此处添加 ICS 号  
点击此处添加中国标准文献分类号

# 团 体 标 准

T/HBLX 0006—2022

代替 T/HBLS 0006-2018

## 荆楚粮油 虾稻米

**Jingchu Liangyou Rice symbiotic with crayfish**

(征求意见稿)

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。

本文件代替荆楚大地 虾稻米（T/HBLS 0006—2018），与T/HBLS 0006—2018相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称（见标准名称，2018年版的标准名称）；
- 修改了范围（见第1章，见2018版的第1章）；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，见2018版的第2章）；
- 删除了分类（见2018版的第5章）；
- 修改了虾稻米质量指标（见5.2，2018版的6.2）；
- 修改了虾稻米检验方法（见第6章，2018版的第7章）；
- 修改了虾稻米判定规则（见7.5，2018版的8.5）；
- 更改了对包装、储存、运输和销售的要求（见第9章，2018版的第9章、第10章）；

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。

本文件主要起草单位：湖北省粮油食品质量监督检测中心、武汉轻工大学、湖北大学知行学院、湖北虾香食品股份有限公司、潜江巨金米业有限公司、湖北庄品键实业（集团）有限公司、湖北荆楚粮油股份有限公司、湖北省粮食行业协会

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2018年首次发布为T/HBLS 0006—2018。
- 本次为第一次修订。

# 荆楚粮油 虾稻米

## 1 范围

本文件规定了荆楚粮油 虾稻米的术语和定义、生产条件、质量与安全要求、检验方法、检验规则、包装和标签、储存和运输以及质量追溯信息的要求。

本文件适用于以湖北省区域内采用虾稻共作模式并选用优质稻品种种植的稻谷或者其加工的糙米为原料加工而成的食用商品大米。

## 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 2715 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 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 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3247 中国好粮油 大米
- DB42/T 1192 虾稻共作 中稻绿色种植技术规程

## 3 术语和定义

除GB/T 1354、LS/T 3247规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本文件。

## 3.1

## 荆楚粮油 虾稻米 Jingchu Liangyou Rice symbiotic with crayfish

以湖北省区域内采用虾稻共作模式并选用优质稻品种种植的稻谷或者其加工的糙米为原料加工而成的大米。

## 3.2

## 虾稻共作 Shrimp rice co-operation

将普通稻田单一的种植模式提升为立体生态的种养结合模式，即在水稻种植期间养殖克氏原螯虾，克氏原螯虾与水稻在稻田中共生共长。

## 4 生产条件

## 4.1 生产环境

按照DB42/T 1192的有关规定执行。

## 4.2 农药、肥料使用

按照DB42/T 1192的有关规定执行。不得使用氰氟草酯、有机磷类、菊酯类农药。

## 5 质量与安全要求

## 5.1 原料要求

应符合GB 1350、GB/T 17891的规定。

## 5.2 质量指标

虾稻米应满足的质量指标见表1。

表1 质量指标

指标类别	质量指标	一级	二级	三级	
基本指标	水分含量/% ≤	14.5			
	不完善粒含量/% ≤	1.0			
	杂质含量 <sup>1</sup> /% ≤	0.1			
	黄粒米含量/% ≤	0.1			
	互混/% ≤	0			
	色泽、气味	正常			
	直链淀粉含量/%	13.0~22.0			
定等指标	食味值/分 ≥	90	85	80	
	碎米	总量/% ≤	10.0	12.5	15.0
		其中 小碎米/% ≤	0.2	0.5	1.0
	垩白度/% ≤	4.0	6.0	8.0	

	垩白粒率/%	≤	3.0	5.0	7.0
注 1: 砂土、石子、玻璃、塑料等不得检出;					

### 5.3 食品安全要求

按照 LS/T 3247 的相关规定执行。

### 5.4 生产加工要求

5.4.1 应符合 GB 14881、GB 13122、GB/T 26630 的规定。

5.4.2 除使用符合 GB 5749 要求的水外，不得添加任何物质。

### 5.5 追溯信息

供应方应提供原料和成品大米的追溯信息，具体要求见附录A。

## 6 检验方法

6.1 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6.3 互混检验：按 GB/T 5493 执行。

6.4 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

6.5 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

6.6 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。

6.7 食味值检验：按照 GB/T 15682 执行，评价员选拔培训见 LS/T 3247 附录 A，需使用 LS/T 1535 规定的参考样品；仪器检测见 LS/T 3247 附录 B 或 LS/T 3247 附录 C；其中，GB/T 15682 为基础检验法。

6.8 垩白度检验：按 NY/T 2334 执行。

6.9 垩白粒率检验：按 LS/T 3247 附录 D 执行，计算垩白面积大于等于二分之一米粒投影面积的垩白粒占总试样整精米粒数的比例。

6.10 安全指数检验：按 LS/T 3247 执行。

## 7 检验规则

### 7.1 检验的一般规则

按 GB 5490 规定执行。

### 7.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定执行。

### 7.3 检验报告

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行检验。

### 7.4 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的同种产品为一批。

## 7.5 判定规则

产品经检验，食味值、碎米、垩白度和垩白粒率有一项不符合 5.2 等级要求的，判定为不符合该等级产品。其他指标中有一项及以上不符合 5.2 和 5.3 要求的，判定为不符合本文件产品。

## 8 标签标识

8.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品名称和等级应按本标准规定标注，还应标识原料产地和收获年份。

8.2 标注的净含量应为产品最大允许水分含量状况下的质量。

## 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、有害、有异味物品共同存放。

## 附录 A

## 附录 B（资料性附录）

## 附录 C 追溯信息

按表A.1要求提供质量追溯信息。

表 A.1 大米追溯信息

信息分类	追溯信息	
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。
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）	反映大米质量的其他信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。