

T42

ICS 点击此处添加 ICS 号

点击此处添加中国标准文献分类

湖北省粮食行业协会团体标准

T 42/NAGS XXXX—XXXX

米饭用全谷黑米

Whole-grain black rice for steamed and cooked rice

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发布

前 言

本文件由华中农业大学提出。

本文件由湖北省粮食行业协会归口。

本文件主要起草单位：华中农业大学、武汉轻工大学、国粮武汉科学研究设计院有限公司、湖北省粮油食品质量监督检测中心、湖北洪山实验室、湖北双水双绿生物科技有限公司、湖北稻道鸿业生物科技有限公司、湖北洪森实业（集团）有限公司。

本文件主要起草人：张启发、陈浩、肖景华、余四斌、张庆路、曹应龙、李艳华……。

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

米饭用全谷黑米

1 范围

标准中界定了米饭用全谷黑米的术语和定义，规定了质量要求、检验方法、检验规则、包装以及储存和运输的要求。

本文件适用于生产、收购、储存、运输、加工和销售的商品米饭用全谷黑米。

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，仅注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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验法

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 17109 粮食销售包装

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 18810 糙米

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

NY/T 832 黑米

NY/T 3164 黑米花色苷的测定 高效液相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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/T 1354、GB/T 17891、GB/T 18810和NY/T 832界定的及以下术语和定义适用于本标准。

3.1

整黑米 whole kernel black rice

黑米长度达到完整黑米粒长度4/5以上（含4/5）的米粒。

3.2

全谷黑米 whole-grain black rice

黑稻经加工仅脱去稻壳，果皮、种皮、糊粉层、胚和胚乳均完好的整黑米。基于食品安全和质量控制，允许脱壳等处理过程造成不超过3%的皮层损失。

3.3

全谷黑米率 ratio of whole-grain black rice

全谷黑米占黑米试样的质量分数。

3.4

米饭用全谷黑米 whole-grain black rice for steamed and cooked rice

蒸煮后食用品质、花青素含量符合本文件要求，适合经蒸煮制成米饭食用的全谷黑米。

4 质量要求

4.1 质量指标

质量指标应符合表1的要求。

表 1 质量指标

项目	指标
食味综合评分/分	≥ 80
花色苷含量/(mg/100g)	≥ 100
水分含量/%	≤ 13.5
全谷黑米率/%	≥ 95.0
异品种粒率/%	≤ 3.0

不完善粒含量/%	≤	4.0
杂质限量	总量/%	≤ 0.2
	其中：无机杂质含量/%	≤ 0.02
气味		正常

4.2 食品安全要求

- 4.2.1 按国家相关标准和法律法规规定执行。
4.2.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

4.3 加工生产过程中的要求

- 4.3.1 原料应符合 GB 1350、GB/T 17891 的规定。
4.3.2 生产过程应符合 GB 13122、GB 14881 和 GB/T 26630 的规定。
4.3.3 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。
4.3.4 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

5 检验方法

5.1 黑米食味综合评分检验

按《全谷黑米蒸煮食用品质感官评价方法》执行。

5.2 花色苷含量检验

按 NY/T 3164 执行，花色苷含量为测定的矢车菊素-3-O-葡萄糖苷含量和芍药色素-3-O-葡萄糖苷含量之和。

5.3 水分含量测定

按 GB 5009.3 执行。

5.4 全谷黑米率检验

按附录 A 执行。

5.5 异品种粒检验

按 GB/T 17891-2017 中 6.11 执行。

5.6 杂质、不完善粒检验

按 GB/T 17891-2017 中 6.5 执行。

5.7 气味鉴定

按 GB/T 5492 执行。

5.8 净含量检验

按 JJF1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按 GB 5491 规定执行。

6.2 检验的一般规则

按GB/T 5490规定执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

出厂检验项目按4.1、4.4的规定检验。

6.5 型式检验

型式检验按第4章的规定每年进行一次。有下列情况之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

6.6 判定规则

6.6.1 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判定为非食用产品。

6.6.2 符合表 1 要求的，判定为米饭用全谷黑米；有一项或一项以上不符合，判定为非米饭用全谷黑米，可根据 NY/T 832 进行黑米产品的判定和分级。

6.6.3 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

7 包装和标签

7.1 包装

7.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生要求。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应牢固、无破损，缝口严密、结实，不应撒漏。

7.2 标签

7.2.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

7.2.3 凡是采用本标准的黑米产品，应在产品名称中标注米饭用全谷黑米字样。

8 储存和运输

8.1 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

8.2 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

9 保质期

产品在常温下的保质期不应低于3个月。

附 录 A
(规范性附录)
全谷黑米率检验方法

A.1 仪器

A.1.1 天平 (感量 0.01 g)

A.2 操作方法

取有代表性的净黑米试样 500 g, 混匀后采取四分法分取样品 100 g, 从中拣出全谷黑米粒 (m_1), 称重后计算其全谷黑米率 (X)

A.3 结果计算

按式 (A.1) 计算全谷黑米率

$$X = \frac{m_1}{100} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中

X ——全谷黑米率, 单位为百分率 (%)

m ——黑米试样质量, 单位为克 (g)

m_1 ——全谷黑米质量, 单位为克 (g)

A.4 重复性

在重复条件下获得的两次独立试验结果的绝对差值不得超过 2%。测定结果以双试验结果的平均值表示, 保留小数点后一位。