

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 XXX—XXXX

籼 糯米

Indica glutinous 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

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：武汉轻工大学、湖北省粮油食品质量监督检测中心、湖北大学知行学院、应城市农业技术推广中心、孝感市公共检验检测中心、湖北中磐粮油食品有限公司、和湖北正和米业有限公司。

本文件主要起草人：吕庆云、熊宁、陈先兵、丁文平、王奇、李四春、王学东、贾喜午、王君杰、杜磊、田玉霞、范玉莲。

本文件为首次发布。

粳 糯 米

1 范围

本文件规定了粳糯米的术语和定义、分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于 3.1 定义的粳糯米。

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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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 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	粮油检验 碎米检验法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 15683	大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 24852	大米及米粉糊化特性测定 快速粘度仪法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35881	粮油检验 稻谷黄粒米含量测定图像分析法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 粳糯米

以糯谷为原料，经前处理、砻谷、碾米、分级、色选、抛光、包装等工序加工成的粳糯米，且精米的长宽比 ≥ 2.7 。

3.2 长宽比

精米后的籼糯米长度与宽度的比值。

3.3 峰值粘度

快速粘度仪法检测籼糯米粉糊化特性时，在规定条件下，加热使试样开始糊化至冷却前达到的最大粘度值。

4 分类

根据原料、加工工艺，最终产品的品质不同，根据籼糯米理化指标，品质等级分为一级和二级。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	乳白色，呈不透明状或半透明状，有光泽	GB/T 5492
气味	气味正常，无异味	
外观	米粒呈长椭圆形或细长形，颗粒饱满	取适量试样置于清洁白色瓷盘中，在自然光线下观察其外观

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标		检验方法
		一级	二级	
碎米	总量/%	≤ 10.0	20.0	GB/T 5503
	其中小碎米含量/%	≤ 1.5	2.0	
加工精度		精碾	适碾	GB/T 5502
不完善粒含量/%		≤ 3.0	5.0	GB/T 5494
峰值粘度/cP		≥ 1800	不做要求	GB/T 24852
直链淀粉含量/%		≤ 2.0	不做要求	GB/T 15683
水分含量/%		14.5		GB 5009.3
杂质	总量/%	0.20		GB/T 5494
	其中：无机杂质含量/%	0.02		
黄粒米含量/%		1.0		GB 5496 GB/T 35881
互混率/%		5.0		GB/T 5493

5.3 食品添加剂

本产品不添加任何食品添加剂。

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

5.7 净含量偏差

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）令[2005]第 75 号的要求。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的要求。

6 生产加工过程的卫生条件

生产加工过程应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

7 检验规则

7.1 抽样方法

7.1.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一设备在同一班次加工的包装完好的产品为一组批。

7.1.2 抽样方法

依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目及备份样品的需要。抽样方案按照 GB 5491 执行，抽样过程按照 GB/T 5490 执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批出厂产品应由质量检验部门进行检验，检验合格方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官指标要求、碎米、加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质、黄粒米含量、互混率。

7.3 型式检验

7.3.1 按本标准技术要求中规定的全部项目进行检验。

7.3.2 正常生产时，型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制、鉴定、投产时；
- b) 主要原料或关键工艺、装备发生较大改变，可能影响到产品质量时；
- c) 停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

等级判定：分级指标中所有指标符合一级则判定为一级，有一个或一个以上指标不符合一级则判定为二级。

合格判定：检验项目全部合格者，判定为合格品。检验项目中有一项指标不符合本标准要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有指标不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

外包装储运标识应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定。

外包装采用纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.3 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，且备有防虫、防鼠、防潮、防晒、防污染设施。严禁与有毒有害、有异味及易污染的物品混存。

附录

籼糯米米粒长宽比的检测方法

随机取完整籼糯米精米 10 粒，平放于测量板上，按照头尾相对的方式，紧靠直尺排成一行，读出长度，双试验测定差值不超过 0.5mm，求其平均值即为完整精米粒评价长度(L)。

将测量过长度的 10 粒完整籼糯米精米，平放于测量板上，按照腹背相靠的方式排列，用直尺测量最宽处，读出宽度值。双试验测定的差值不超过 0.3mm，求其平值即为完整精米粒平均宽度(W)。

按公式计算：

$$D = \frac{L}{W}$$

式中：

D：长宽比

L：完整精米的平均长度，单位为毫米（mm）

W：完整精米的平均宽度，单位为毫米（mm）

重复测定三次，求得三次长宽比的平均值。
