

ICS 67.060

B 22

# 团 体 标 准

T/ZQBJXH 005—2019

---

## 怀集油粘米

Huaiji Youzhan Rice

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

---

肇庆市标准化计量协会 发布

## 前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定制定。

本标准由 提出。

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

# 怀集油粘米

## 1 范围

本标准规定了怀集油粘米的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、储存条件。

本标准适用于种植在怀集县梁村镇、大岗镇、岗坪镇、马宁镇、蓝钟镇、冷坑镇、中洲镇和连麦镇区域的优质籼稻所加工生产的怀集油粘米。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法

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

GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 17891 优质稻谷

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标准。

### 3.1 怀集油粘米 Huaiji Youzhan Rice

是指在怀集县梁村镇、大岗镇、岗坪镇、马宁镇、蓝钟镇、冷坑镇、中洲镇和连麦镇区域内，以美香粘2号、象牙香粘、合美粘等优质籼稻品种种植的稻谷为原料，经加工而成，并符合本标准规定的油粘米。

## 4 要求

### 4.1 感官指标

表1 感官指标

项目	要求
色泽	晶莹洁白半透明、有光泽
气味	具有本地区域怀集油粘米固有的自然香味
口感	蒸煮时应有清香，入口香滑而软硬适中
组织形态	米形长条尖细；饭粒完整、稍曲卷，似虾状

#### 4.2 加工质量指标

怀集油粘米的加工质量指标见表2。

表2 加工质量指标

项目		要求	
杂质	总量 (%)	≤0.25	
	其中	糠粉 (%)	≤0.05
		带壳稗粒 (粒/kg)	≤1
		矿物质 (%)	≤0.01
		稻谷粒 (粒/kg)	≤1
碎米	总量 (%)	≤10.0	
	其中小碎米 (%)	≤0.5	
黄粒米 (%)		≤1	
不完善粒 (%)		≤2	
互混 (%)		≤5.0	

#### 4.3 理化指标

表3 理化指标

项目	要求
胶稠度 (mm)	≥60.0
直链淀粉 (干基) (%)	16.0-22.0
垩白粒率 (%)	≤10.0
粒型 (长宽比)	≥2.8

#### 4.4 卫生标准

必须符合GB 2715 粮食卫生标准。

#### 4.5 每袋净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官指标

按GB/T 5492规定的方法执行。

## 5.2 加工质量指标

### 5.2.1 杂质、不完善粒

按GB/T 5494规定的方法执行。

### 5.2.2 碎米

按GB/T 5503规定的方法执行。

### 5.2.3 黄粒米

按GB/T 5496规定的方法执行。

### 5.2.4 异品种粒

按GB/T 17891规定的方法执行。

### 5.2.5 加工精度

按GB/T 5502规定的方法执行。

## 5.3 理化指标

### 5.3.1 胶稠度

按GB/T 17891规定的方法执行。

### 5.3.2 直链淀粉

按GB/T 17891规定的方法执行。

### 5.3.3 垩白粒率

按GB/T 17891规定的方法执行。

### 5.3.4 水分测定

按GB 5009.3规定的方法执行。

### 5.3.5 粒型长宽比

按GB/T 17891规定的方法执行。

### 5.3.6 卫生指标

按GB/T 5009.36规定的方法执行。

### 5.3.7 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

## 6 检验规则

6.1 抽样方法按 GB/T 5491 执行。

6.2 产品以批为单位，同批产品的品质规格和包装必须一致。

### 6.3 交收（出厂）检验

- 6.3.1 产品出厂检验每批检验项目为：感官指标、加工精度、杂质、水分、标签。
- 6.3.2 产品经厂方质检部门检查合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

### 6.4 型式检验

按4.3、4.4、4.5条规定内容全部进行检验。

### 6.5 判定规则

- 6.5.1 凡已变质、受污染、有异味和卫生指标有一项不合格的产品，均判为不合格品。
- 6.5.2 交收检验按 6.3 规定的检验项目，有一项不符合技术要求的产品，均判为等外产品，不应冠以怀集油粘米。
- 6.5.3 感官指标、加工质量指标、理化指标综合判定不符合等级的，允许复检一次，复检仍符合等级的可判为等外产品。
- 6.5.4 型式检验所检项目有一项不符合技术要求的产品，均判为等外产品，不应冠以怀集油粘米。

## 7 标签、包装、运输、储存

### 7.1 标签

标签内容应符合 GB 7718 的规定。

### 7.2 包装

- 7.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生要求。
- 7.2.2 各种包装应整齐美观、不松散、无破损。

### 7.3 运输

- 7.3.1 运输的工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。
- 7.3.2 运输途中应防雨、防暴晒、防破损。
- 7.3.3 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品同装同运。

### 7.4 储存

- 7.4.1 储存场所应是清洁、卫生、干燥、无异味、无污染的库房，并有防鼠措施。
  - 7.4.2 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合放置，注意保持通风。
-