

T/NXFSA 宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 013S—2021

宁夏好粮油 大米

The Grain & Oil Products of Ningxia - Rice

（征求意见稿）

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。

2021-00-00 发布

2021-00-00 实施

宁夏食品安全协会 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。

本文件由宁夏回族自治区粮食和物资储备局提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏回族自治区粮油产品质量检测中心、宁夏食品安全协会、宁夏食品标准化技术委员会、宁夏标准化研究院、吴忠市粮油产品质量检验站、中卫市粮油质量检验和应急物资储备中心、宁夏大学农学院、灵武市同心农业综合开发有限公司。

本文件主要起草人：梁瑞、吴旭妍、刘娟、赵静、段兰萍、张春娥、杨晓忱、廖若宇、刘新保、孙悦、王兴磊、高晖、许瑶、邓晖、张丽、黄瑞、马永红、高强、田苗、刘银春、赵亮、袁有斌、张慧玲、季瑞、卜春苗、候林荣、董思文、塔娜、吴素萍、汪威。

宁夏好粮油 大米

1 范围

本文件规定了宁夏好粮油 大米的术语和定义、质量与安全指标、生产过程质量控制、追溯信息要求、试验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输。

本文件适用于以宁夏区域内生产的粳稻谷为原料，经本区企业加工生产的商品食用大米。

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/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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 粮食、油料检验 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 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 17891 优质稻谷
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品
- LS/T 3247 中国好粮油 大米
- NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宁夏好粮油 大米 The Grain & Oil Products of Ningxia - Rice

宁夏回族自治区区域内生产的粳稻谷为原料,经本区企业加工生产的并符合本标准要求的商品食用大米。

3.2

食味品质 eating quality

按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各项因素评分值的总和,用食味值表示。

[来源: LS/T 3247—2017, 3.2]

3.3

不完善粒 defective kernels

未成熟或受到损伤但尚有食用价值的米粒,包括:

未成熟粒: 籽粒不饱满,外观全部呈粉质的米粒。

虫蚀粒: 被虫蛀蚀的米粒。

病斑粒: 粒面有病斑的米粒。

糙米粒: 完全未脱皮层的米粒。

[来源: LS/T 3247—2017, 3.1]

3.4

安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食安全情况,以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数 (P_N) 表示。

[来源: LS/T 3247—2017, 3.3]

4 质量与安全指标

4.1 质量指标

大米应满足的质量指标见表1。

表 1 质量指标

质量指标	一级	二级	三级
水分含量/%	≤15.5		
不完善粒含量/%	≤1.0		
杂质 ¹ 含量/%	≤0.1		
黄粒米含量/%	≤0.1		
互混/%	≤2.0		
直链淀粉含量(干基)/%	14.0~20.0		
色泽、气味	无异常色泽和气味		

表 1 (续)

质量指标		一级	二级	三级
食味值/分		≥90	≥85	≥80
碎米	总量/%	≤7.5		
	其中 小碎米/%	≤0.5		
垩白度/%		≤4.0	≤6.0	≤8.0
垩白粒率 ² /%		≤3.0	≤5.0	≤7.0
注 1: 砂土、石子、玻璃、塑料等不可检出;				
注 2: 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。				

4.2 食品安全指标

4.2.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

4.2.2 安全指数 (P_N) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算, 安全指数要求见表 2。

表 2 安全指数要求

项目		指数
P_N 真菌毒素	≤	0.7
P_N 污染物	≤	0.7
P_N 农药残留	≤	0.7

5 生产过程质量控制

按照LS/T 1218 相关条款执行。

6 追溯信息要求

供应方应按附录 A 给出的示例提供追溯信息, 追溯信息见表 3。

表 3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	化肥和农药使用记录	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
	储存量	
生产信息	碾米日期	
	加工工艺	

表 3 (续)

信息分类	追溯信息	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	(可填)	
注：示例参见附录A。		

7 试验方法

- 7.1 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 7.2 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。
- 7.3 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。
- 7.4 互混检验：按 GB/T 5493 执行。
- 7.5 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 7.6 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。
- 7.7 食味值检验：按照 GB/T 15682 执行，应使用 LS/T 1534 规定的参考样品；仪器检测按照 LS/T 3247 附录 B 或附录 C 执行；其中 GB/T 15682 为基础检验法。
- 7.8 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。
- 7.9 垩白度检验：按 NY/T 2334 执行。
- 7.10 垩白粒率检验：按 LS/T 3247 附录 D 执行。
- 7.11 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式 (1) 分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

P_i ——每种物质的单项安全指标指数。

根据公式 (2) ~ (4) 分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_i ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$PI_{\text{均}}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

8 检验规则

8.1 一般规则

按GB/T 5490 执行。

8.2 扦样、分样

按GB/T 5491 执行。

8.3 产品组批

同产地、同收获年度的原料、同工艺、同设备加工生产的大米为一个批次。样品代表数量一般不超过2000吨。

8.4 判定规则

符合第4和第5章要求,且提供第6章追溯信息的大米,可列为“宁夏好粮油”产品。

9 标签标识

9.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外,还应注明产品的食味值、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,标签标识内容可参见附录 B 示例。

9.2 宜标注二维码,内容包括第 4.1 和第 4.2 的相应指标的检验结果和第 6 章的追溯信息。

10 包装、储存和运输

按GB/T 1354 执行。

附 录 A
(规范性)
大米追溯信息示例

表A.1规定了大米追溯信息示例。

表 A.1 大米追溯信息示例

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)	反映大米质量的其信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。

附 录 B
(资料性附录)
大米标签标识示例

表B.1规定了大米标签标识示例。

表 A.1 大米标签标识示例

原料品种名称		
原料产地（到县级地域）		
原料收获时间（具体到年月）		
碾米时期（具体到年月日）		
最佳食味期限及贮存条件		
食味值		
营养成分表		
项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦 (kJ)	
蛋白质	克 (g)	
脂肪	克 (g)	
碳水化合物	克 (g)	
钠	毫克 (mg)	
硒	毫克 (mg)	
.....		
注：以上信息不包括 GB7718 规定的内容		