ICS 67.060
CCS B 22

团 体 标 准

T/LNPC 004—2021

辽宁优品 大米

Liaoning Superior Products Rice

征求意见稿

2021.06.25

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

辽宁省品牌建设促进会 发 布

目　　次

前　　言.....1
1 范围.....2
2 规范性引用文件.....2
3 术语和定义.....3
4 要求.....3
4.1 产地环境.....3
4.2 品种要求.....3
4.3 栽培及田间管理要求.....3
4.4 收获、干燥与储存要求.....3
4.5 加工要求.....3
4.6 大米品质要求及检测方法.....3
5 检验规则.....5
5.1 一般规则.....5
5.2 扦样、分样.....5
5.3 产品组批.....5
5.4 出厂检验.....5
5.5 判定规则.....5
6 标签标识.....5
7 包装、储存和运输.....5

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020的规定起草。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出。

本文件由辽宁省品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：辽宁省检验检测认证中心、辽宁兴桓农水资源开发集团有限公司、盘锦鼎翔米业有限公司、盘锦市粮库有限责任公司、辽阳宏伟粮库、益海嘉里（盘锦）粮油工业有限公司、新民市鹤湖水稻生产专业合作社。

本文件主要起草人：李一峰、邢立国、陈越、李凤春、冯宇、李双利、宁兴实、李润军、王铭。

本文件为首次发布

辽宁优品　大米

1　范围

本文件规定了大米的术语和定义、要求、检验规则和包装、储存和运输。
本文件适用于以辽宁省区域内种植的粳稻谷为原料加工的辽宁优品大米。

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/T 1354　大米
GB 2715　食品安全国家标准　粮食
GB 4404.1　粮食作物种子 第1部分：禾谷类
GB 5009.3　食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5　食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11　食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12　食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15　食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17　食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22　食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.27　食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.96　食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.123　食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5084　农田灌溉水质标准
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 5502　粮食检验　大米加工精度检验
GB 7718　食品安全国家标准　预包装食品标签通则
GB/T 8321（所有部分）　农药合理使用准则
GB 13122　食品安全国家标准　谷物加工卫生规范
GB/T 15683　大米直链淀粉含量的测定
GB/T 16714　连续式粮食干燥机
GB/T 17891　优质稻谷
GB/T 21015　稻谷干燥技术规范
GB/T 22294　粮油检验　大米胶稠度的测定
GB/T 22497　粮油储藏　熏蒸剂使用准则
GB/T 22498　粮油储藏　防护剂使用准则
GB/T 26630　大米加工企业良好操作规范
GB/T 29890　粮油储藏技术规范
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
LS 1212　储粮化学药剂管理和使用规范
NY/T 496　肥料合理使用准则通则

NY/T 847　水稻产地环境技术条件
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号《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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3　术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891界定的术语和定义适用于本文件。

4　要求

4.1　产地环境

4.1.1　产地

辽宁行政区域内的稻作区。

4.1.2　环境要求

4.1.2.1　土壤条件、空气环境、土壤环境质量应符合NY/T 847的要求。

4.1.2.2　农田灌溉用水质量应符合GB 5084中水田作物的要求。

4.2　品种要求

4.2.1　品种经过省级及以上水稻品种审定委员会审定，种植品种种子质量符合GB 4404.1要求。
4.2.2　严禁品种跨区域种植，品种种植区域符合审定推荐的最佳种植区域。

4.3　栽培及田间管理要求

4.3.1　按照不同品种配套的栽培技术要求执行，配套技术及要点应包括：培育壮秧、适宜密度、配方平衡施肥、节水灌溉、病虫草害绿色防控。
4.3.2　肥料使用应符合NY/T 496的要求。
4.3.3　遵循环境友好原则，严格控制施肥总量和肥料类型及比例，有机肥和微生物肥施用量不得低于施肥总量的50%。
4.3.4　农药使用应符合GB/T 8321（所有部分）的规定。

4.4　收获、干燥与储存要求

4.4.1　每穗谷粒颖壳90%以上变黄，米粒变硬，呈透明状，水分含量在20%-25%时可以开始收割；收割前应对收割机进行清理，防止品种间混杂。
4.4.2　干燥机应符合GB/T 16714的规定。
4.4.3　稻谷干燥工艺应符合GB/T 21015要求。

4.4.4　储藏环节按照GB/T 29890规定执行。

4.4.5　严格控制储粮过程中药剂的使用，推荐使用生物类药剂。药剂类型、使用要求、药剂残留应符合GB/T 22497、LS 1212、GB/T 22498的要求。

4.4.6　储藏过程中严格控制环境条件，防止发生由于污染导致食品安全指标超标的情况。

4.5　加工要求

4.5.1　加工原料应是辽宁境内当年正常收获的稻谷或低温、充氮保存的品质较好的稻谷。原料应建立档案，内容包括：基地名称、品种、数量、收获日期、收获方式、生产批号等。

4.5.2　原料稻谷质量指标应符合GB/T 17891的要求，安全指标符合GB 2715规定。

4.5.3　加工企业应符合GB 13122、GB/T 26630的规定。
4.5.4　适度加工，保证产品品质和安全并注意节能降耗，出机时粮温控制在40℃以下。

4.6　大米品质要求及检测方法

4.6.1 感官指标

4.6.1.1 米粒饱满，米粒半透明或透明，色泽青白有光泽。应有大米固有的气味，没有异味。蒸熟时应有特有的米香味，饭粒表面有油光。按照 GB/T 5492 方法检测。

4.6.1.2 蒸熟时大米绵软略粘、微甜、略有韧性，冷却后仍能保持优良口感。

4.6.2 质量指标

大米质量指标和检测方法应符合表1的要求。

表 1 质量指标及检测方法

项目		指标	检测方法
碎米	总量/% ≤	5.0	GB/T 5503
	其中：小碎米含量/% ≤	0.05	GB/T 5503
不完善粒含量/% ≤		0.2	GB/T 5494
杂质/%		0	GB/T 5494
黄粒米含量/%		0	GB/T 5496
水分含量/%		14.5-15.5	GB 5009.3
互混率/%		0	GB/T 5493
直链淀粉(干基)/%		15.0～20.0	GB/T 15683
蛋白质(干基)/% ≤		7.5	GB 5009.5
胶稠度/mm ≥		75	GB/T 22294
垩白度/% ≤		3.0	GB/T 1354
食味值/分 ≥		80	需提供第三方出具的使用食味测量仪器检测的检测报告
注：砂土、石子、玻璃、塑料、动物源性等杂质不得检出			

4.6.3 污染物限量和真菌毒素限量

4.6.3.1 污染物限量应符合表 2 的要求。

表 2 大米中的污染物限量及检测方法

项目	指标限量	检测方法
铅/mg/kg ＜	0.1	GB 5009.12
镉/ mg/kg ＜	0.1	GB 5009.15
汞/mg/kg ＜	0.01	GB 5009.17
无机砷/mg/kg ＜	0.1	GB 5009.11
铬/mg/kg ＜	0.5	GB 5009.123
苯并[a]芘/μg/kg ＜	2.5	GB 5009.27

4.6.3.2 真菌毒素限量应符合表 3 的要求。

表 3 大米中的真菌毒素限量及检测方法

项目	指标限量	检测方法
黄曲霉素B1/μg/kg ＜	0.1	GB 5009.22
赭曲霉毒素A/μg/kg ＜	1.0	GB 5009.96

4.6.4 食品添加剂

大米中禁止使用食品添加剂。

4.6.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 一般规则

按GB/T 5490 执行。

5.2 扦样、分样

按GB/T 5491 执行。

5.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备加工的产品为一批。

5.4 出厂检验

应按产品组批检验，检验指标按 4.6 执行。原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时， 应委托有资质的粮油质量检验机构进行型式检验。

5.5 判定规则

检验结果中检验项目全部合格，判该批产品合格。如有不合格项目时，应从该批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格品。

6 标签标识

标签标识除应符合GB 7718、国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号《食品标识管理规定》规定外，还应注明产品的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。

7 包装、储存和运输

按GB/T 1354 执行。