ICS 67.060
CCS B 22

T/ZTNP

梓潼县农业公共品牌联合会团体标准

T/ZTNP XXXX—2022

文昌贡 大米

Wenchang specialties—Milled rice

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022－06－30 发布　　2022－06－30 实施

梓潼县农业公共品牌联合会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　原料 1
5　加工工艺 2
6　产品品质 3
7　检测方法 4
8　检验规则 4
9　标签、标识 5
10　包装 5
11　运输和贮存 5
参考文献 6

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。

本文件由梓潼县农业公共品牌联合会提出并归口。

本文件起草单位：梓潼县农业公共品牌联合会、梓潼县农业农村局、梓潼县梓昌农业服务有限责任公司、四川万豪企业管理咨询有限公司、绵阳和香米业有限公司、四川星星食品有限公司、四川陈家河米业有限责任公司。

本文件主要起草人：xxx、xxx、xxx

文昌贡 大米

1 范围

本文件规定了文昌贡大米的术语和定义、原料、加工工艺、产品品质、检测方法、检验规则、标签、标识、包装以及运输和贮存的要求。

本文件适用于梓潼县“文昌贡”农产品区域公用品牌下的大米产品品质认定。

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 1350 稻谷
GB/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5749 生活饮用水卫生标准
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/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 17109 粮食销售包装
GB/T 17891 优质稻谷
GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

文昌贡 大米 Wenchang specialties—Milled rice

采用梓潼县行政辖区内生产的优质稻谷为原料加工生产的，使用“文昌贡”商标并符合本文件规定的大米。

4 原料

4.1 稻谷在梓潼县行政辖区内种植，并符合 GB 1350 或 GB/T 17891 的要求。
4.2 新收获稻谷的水分应≤25%，不同水分稻谷应分别暂储；水分≥14%时，应分别进行干燥。
4.3 稻谷接收时，杂质总含量应≤1%，镉含量应≤0.3 mg/kg。
4.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

5.1.1 原料清理工段

稻谷→初清→去杂（ 沙石、金属及稗粒等）→净谷。

5.1.2 砻谷分离工段

净谷→砻谷→稻壳分离→谷糙分离→净糙。

5.1.3 碾米工段

净糙→一次碾白→二次精碾。

5.1.4 大米整理工段

分级→精选→抛光→色选。

5.1.5 成品包装工段

计量→包装→成品入库。

5.2 关键控制指标

5.2.1 原料清理工段

清理工段杂质去除指标如下：
——大型杂质去除效率≥95％；
——小型杂质去除效率≥90％；
——轻型杂质去除效率≥95%；
——并肩杂质去除效率≥99％；
——磁性金属去除效率≥99％；
——净谷中杂质总量≤0.5%，其中不应含有并肩石、玻璃、塑料等。

5.2.2 砻谷分离工段

砻谷分离控制指标如下：
——砻下物碎米含量：≤2.0%；
——谷糙混合物中含稻壳量≤1.0%；
——稻壳中含饱满粮粒≤4粒/kg；
——净糙含稻谷率≤30粒/kg；
——回砻谷含糙率≤10%；
——稻壳内含有的饱满稻粒、米粒总数≤5粒/kg；
——净糙米中含未成熟粒≤40粒/kg。

5.2.3 碾米工段

碾米工段控制指标如下：
——糙出白率≥90%；
——增碎率≤6.0%；
——糙白不匀率≤5.0%；
——出机米糠粉≤0.15%。

5.2.4 大米整理工段

大米整理工段控制指标如下：

——抛光工序控制指标：总增碎率≤1.0%，出机米糠粉含量≤0.1%；

——色选机后大米的异色粒、垩白粒含量应达到产品的标准要求，不应含有玻璃、塑料粒等杂质；

——通过分级和精选的大米中碎米及其中小碎含量应达到产品的标准要求。

5.2.5 成品包装工段

成品包装工段应满足：

——包装袋封口或者缝口严密；

——包装产品的重量误差应符合JJF 1070的规定。

6 产品品质

6.1 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	米粒半透明或透明，色泽清白有光泽。
气味	具有本区域大米固有的自然米香味，无异味。
口味	蒸煮时，有特有的米香味，饭粒洁白完整，有油光，软而不粘结，有韧性，凉后仍能保持良好口感。

6.2 加工质量指标

应符合表2的规定。

表 2 加工质量指标

项目			指标	
			一级	二级
加工精度			精碾	
黄粒米/%		≤	0.5	1.0
不完善粒/%		≤	3.0	4.0
互混/%		≤	0.5	
碎米	总量/%	≤	10	15
	小碎米/%	≤	0.5	1.0
杂质	总量/%	≤	0.15	0.25
	糠粉/%	≤	0.03	0.04
	矿物质/%	≤	0.01	0.02

6.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目		指标	
		一级	二级
水分/%	≤	14	
恶白度/%	≤	13	15
直链淀粉/%	≤	14～18	
胶稠度/%	≤	60～70	
食味品质/分	≥	90	80

6.4 安全指标

6.4.1 食品安全应符合 GB 2715、GB 2762 以及相关法律法规的要求。
6.4.2 生产加工过程应符合 GB 13122 及有关规定。

6.5 净含量及允差

应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

7 检测方法

7.1 感官指标

按GB/T 5492规定的方法检验。

7.2 加工质量指标

7.2.1 加工精度

按GB/T 5502规定的方法测定。

7.2.2 黄粒米

按GB/T 5496规定的方法测定。

7.2.3 不完善粒、杂质

按GB/T 5494规定的方法测定。

7.2.4 互粉

按GB/T 5493规定的方法测定。

7.2.5 碎米

按GB/T 5503规定的方法测定。

7.3 理化指标

7.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3.2 恶白度

按GB/T 1354规定的方法测定。

7.3.3 直链淀粉

按GB/T 15683规定的方法测定。

7.3.4 胶稠度

按GB/T 22294规定的方法测定。

7.3.5 食味品质

按GB/T 15682规定的方法测定。

7.4 净含量及允差

按JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 扦样、分样

按GB/T 5491的规定执行。

8.2 检验的一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

8.3 产品组批

同产地、同收获年度的原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

8.4 检验分类

8.4.1 出厂检验

8.4.1.1 每批产品出厂前，都应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂销售。
8.4.1.2 出厂检验项目包括感官指标、加工质量指标、恶白度、水分、净含量。

8.4.2 型式检验

按第6章的规定检验，有下列情况之一的应进行型式检验：

a) 新产品投产时；
b) 原料、工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 产品停产一年以上恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；
e) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

8.5 判定规则

8.5.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。
8.5.2 凡检验不合格的项目应取样进行复检，如仍不合格，则判定该批产品为不合格产品。
8.5.3 安全指标有一项不合格时则判定该批次产品为不合格产品。
8.5.4 感官指标不应复检。

9 标签、标识

9.1 产品的预包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并获得“文昌贡”商标的使用许可。产品名称应按本文件规定的名称和等级标注。
9.2 产品外包装除了标明生产商名称和地址外。还应注明产品的食味值、最佳食味期限及储存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期等，标注的净含量应为最大允许水分含量状况下的质量。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装

10.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。
10.2 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

11 运输和贮存

11.1 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。
11.2 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

参 考 文 献

[1] 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〔2005〕第75号