

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 2701—2023

井冈山红米

Jinggangshan Red rice

2023 - 11 - XX 发布

2023 - 11 - XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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	2
4 质量要求	2
5 检验规则	3
6 标志、标签、包装	4
7 运输、贮存	4
附录 A（规范性附录） 井冈山红米生产加工区域范围图	5

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。

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山红米

1 范围

本文件规定了井冈山红米的术语和定义、质量要求、检验规则、标签标识、包装、运输、贮存等。本标准适用于以吉安市行政区域内种植的，以糙米天然色泽为红色的稻米为原料，经清理、砻谷、碾米、色选等工艺加工而成的食用商品大米。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。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 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 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、品味鉴定
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 19630	有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 391	绿色食品 产地环境质量
NY/T 393	绿色食品 农药使用准则
NY/T 394	绿色食品 肥料使用准则
NY/T 419	绿色食品 稻米
NY/T 658	绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056	绿色食品 贮藏运输准则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 LS/T 3270 红米
 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局（2023）第70号令）

3 术语和定义

LS/T 3270和NY/T 419界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 井冈山红米 *Jinggangshan red rice*

吉安市行政区域内种植的红米稻谷品种，糙米天然色泽为红色的稻米为原料，经加工精制而成，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的食用商品红米。

注：井冈山红米生产加工区域范围见附录A。

4 质量要求

4.1 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的要求。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

4.2 投入品

生产过程中农药、肥料使用应分别符合NY/T 393、NY/T 394的要求。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

4.3 原料要求

稻谷应符合 GB 1350 的规定。

4.4 生产加工

生产加工过程中的环境卫生应符合GB 13122和GB 14881的要求。

4.5 分级

依据红米的不完善粒含量、整红米率、碎米总量、小碎米含量的不同进行分级，分为特级、一级、二级三个等级。

4.6 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	红色或紫红色，允许有少量白色米粒	GB/T 5492
气味	煮熟后具有正常的米香味	
口感	煮熟后具有品种固有的口感	

4.7 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	
		特级	一级	二级		
不完善粒含量, %	≤	2.0	3.0	4.0	GB/T 5494	
整红米率, %	≥	96.0	94.0	92	LS/T 3270	
黄粒米, %	≤	0.5			GB/T 5496	
杂质总量, %	≤	0.25			GB/T 5494	
互混率, %	≤	3.0			GB/T 5493	
水分, %	≤	14.0			GB 5009.3	
碎米	总量, %	≤	15.0	20.0	25.0	GB/T 5503
	其中: 小碎米, %	≤	1.0	2.0	3.0	
花青素含量(以矢车菊色素含量计), (mg/kg)		≥	10.0			NY/T 2640
注: 当为红糯米时, 水分含量, %≤15.0。						

4.8 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的要求。

4.9 农药残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的要求。

4.10 净含量

预包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 检验方法按照JJF 1070规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同工艺、同设备、同一班次加工的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取, 抽样量应为检验所需量的3倍, 作为检验及备检样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、碎米总量、杂质总量、黄粒米含量、不完善粒含量、整红米率、净含量。每批产品须经检验合格并附合格证明方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准中4.6~4.10规定的所有项目。有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 国家食品安全监督机构提出型式检验要求时；
- b) 产品停产 6 个月以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料、配方、设备及生产工艺有较大改变时；

5.4 判定规则

- 5.4.1 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。
- 5.4.2 当检验项目全部符合本标准规定的要求时，则该批产品为合格产品。
- 5.4.3 感官指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格或该次型式检验结论不合格。
- 5.4.4 除感官指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、标签、包装

6.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 包装应清洁、牢固、无破损、结实、不应撒漏；真空包装应封口严密、不漏气。产品包装中塑料包装袋应符合 GB 4806.7 的规定；纸包装应符合 GB 4806.8 的规定；运输外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定；销售包装应符合 GB 23350 的规定。
- 6.2.2 绿色食品应符合 NY/T 658 的规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的规定。

7 运输、贮存

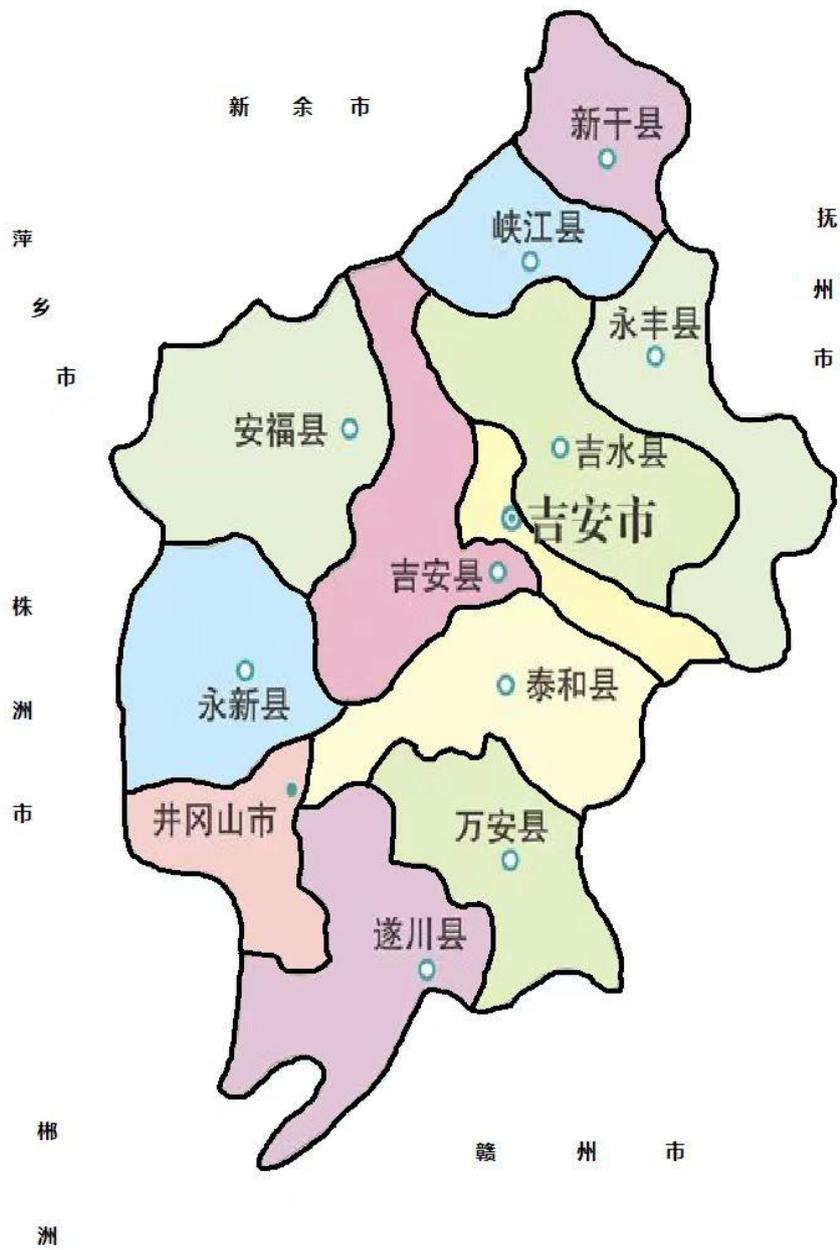
7.1 运输

- 7.1.1 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输工具应保持清洁、卫生，不得与毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输，运输时盖帆布等遮盖物品，防潮、防雨、防暴晒。
- 7.1.2 绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

7.2 贮存

- 7.2.1 成品应贮存于清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格库房内，食品储存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒有害物质、有异味、易污染、水分较高的物质混合存放。
- 7.2.2 绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附录 A
(规范性附录)
井冈山红米生产加工区域范围图



图A.1 井冈山红米生产加工区域范围图