ICS 67.230
CCS X00/09

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2024

清远丝苗米加工技术规范

Processing technology specifications for Qingyuan simiao 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。

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

广东省农业标准化协会 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。

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院水稻研究所、清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）、清远市丝苗米产业协会

本文件主要起草人：陈国荣、顾海永、伍龙梅、林建勇、黄成能、刘传光、张彬、梁世胡、吴英详、江丽冰、宗伟锋。

本文件为首次发布。

清远丝苗米加工技术规范

1 范围

本文件规定了清远丝苗米加工技术规范的术语和定义、要求、加工技术流程、运输和储存及产品追溯。

本文件适用于清远丝苗米加工。

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 22508-2016 食品安全国家标准丝苗米储运卫生规范
GB/T 1354 大米
GB/T 9174-2008 一般货物运输包装通用技术条件
GB/T 17891 优质稻谷
GB/T 22000 食品安全管理体系－食品链中各类组织的要求
GB/T 29372-2012 食用农产品保鲜贮藏管理规范
GB/T 29890-2013 粮油储藏技术规范
GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
NY/T 1056-2021 绿色食品贮藏运输准则
SN/T 1882.1-2007 进出口粮食储运卫生规范第1部分：粮食储藏
DB15/T 1739-2019 “赤峰小米”仓储运输规范
DB37/T 2113-2012 农产品（粮食）仓储运输作业规范
T/GDSMM 001 广东丝苗米产品标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清远丝苗米加工 Processing of Qingyuan simiao rice

指以清远丝苗米作为优质大米品类，其在常规储运过程中易受环境影响而发生品质下降，而保鲜储运是指通过一定技术手段，可以实现在储存及运输的过程保证保持清远丝苗米原有的食用品质。

4 要求

4.1 基本原则

通过清远丝苗米加工技术应能在加工过程中最大程度的实现清远丝苗米的高效性与质量的完整性。清远丝苗米加工技术规范中的采用、使用和管理应符合国家和地区法律以及标准的要求，应确保信息具有真实性、完整性和时效性。

4.2 设施和人员

应建立非预包装食品质量安全溯源体系的生产单位应指定机构和人员负责追溯的组织、实施、监控、信息的采集、上报、核实和发布等工作。

4.2.1 应建立清远丝苗米专业化的生产线，生产线卫生应符合 GB 14881 的基本要求，生产线内应配套防蝇、防鼠、防虫、防潮设施，装有温湿度监测装置。

4.2.2 应配备专用的生产设备。

4.2.3 人员基本要求

从事清远丝苗米加工的操作人员应取得相应操作工证。

从事清远丝苗米加工的专业人员应熟悉粮食的特性、掌握粮食害虫防治技术、防霉技术、安全储藏技术、粮食安全检测技术，取得相应从业资格证。

4.3 检验

4.3.1 应建立清远丝苗米出厂检验制度,出具检验报告。
4.3.2 应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构进行检验。
4.3.3 自行检验应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力,由具备相应资质的检验人员按规定的检验方法进行检验。
4.3.4 实验室应有完善的管理制度,妥善保存各项检验记录和检验报告。应建立留样制度,及时保留样品

4.4 培训

4.4.1 应建立培训制度,对相关岗位的人员进行相应的食品安全生产知识培训。
4.4.2 根据岗位制度的不同,制定年度培训计划,进行相应培训,特殊工种应持证上岗。
4.4.3 应定期审核和修订培训计划,评估培训效果,并进行常规检查,以确保计划的有效实施。
4.4.4 应保留培训记录。

4.5 制度要求

应对各指定建立GMP标准操作说明书，规范各操作流程。建立仓库管理制度，运输管理制度。

4.6 保存期限要求

信息记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月，产品没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。法律法规另有规定的除外。

5 加工技术流程

5.1 生产线

清远丝苗米加工生产线应该保持干燥、清洁、防雨、防潮，防鼠，防虫并且不得与其他有毒有害或存在影响清远丝苗米品质的物质混放。

5.2 稻谷质量要求

原料采用清远丝苗米。异品种不超过3%含量。重金属和农药残留符合国家标准要求。采用45℃以下低温烘干，烘干出仓必须让稻谷温度降到常温。含水量控制在13%～14%之间。做好溯源记录：内容包括种子发放，产出地块，使用农药化肥等资料，烘干及出库记录。

5.3 稻谷进入生产车间精选

由专人验收稻谷进仓，专人专仓低温保管，车间稻谷暂存仓必须配备自动通风恒温系统。温度控制在22～25℃以下。确保稻谷的品质要求符合(GB 1350-1999)一级稻谷要求。并进行自动计量后进加工工序。（计量必须可以远程读取）。进入远程数据库。

5.4 除杂

利用磁力，清除混入谷中的铁粉及铁钉。车间第一道用滚筒清理大杂，第二道用震动筛去中杂，第三道用垂直吸风道去轻杂。确保进入下工序稻谷颗粒饱满。利于砻谷脱壳，减少破碎。

5.5 用比重去石机去杂

去石机清除石块玻璃，水泥块等杂质，确保稻谷不含任何杂质成分。比重设备的精度必须能分离稻谷中的谷外糙米。

5.6 碾米

采用三道或四道低温喷风轻碾。精度按GB 1354一级米标准加工。（背沟无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占90%以上）。筛掉小碎米使标米碎米含量在18%左右。碾米机应使用中硬度沙辊，沙粒密度第一道选30～40，第二道40～60，第三道50～70。米机应采用喷风大轴米机。尽量低温轻碾。三道米机增碎不超过2%。标米计量后进入凉米仓（计量必须可以远程读取）。

5.7 凉米

米温应凉至25℃左右方能进行抛光。凉米仓采用自动恒温系统。但降温不宜过快。防止大米爆腰。因此自动控温系统要能进行编程的控制模块。进入抛光工序的大米必须凉米；

5.8 采用三道抛光，三道色选

第一、二道抛光去除米表面糠粉，抛光时适量加入清水防止抛光时米温升高米粒爆腰，增加米表面糊化速度。（用水符合GB 5749生活饮用水卫生标准）。抛光机采用长轴距。多点高压恒温雾化着水，有利于润化大米表面易形成膜化。然后进入色选机；

5.9 一道色选

用色选机剔除异色粒及其他杂质，黄粒米不超过0.5%。

5.10 第二道色选

用色选机剔除垩白粒及其他杂质，垩白粒不超过8%。

5.11 第二次抛光

用抛光机增加大米的亮度。注意加水量，确保米表面糊化光洁。

5.12 白米分级

白米分级筛筛出部分碎米，其中大碎米再进行长度分级，使成品含碎在10%左右（小碎米控制在2%以内）。经检验然后计量进入成品仓（形成该批次检验报告存档，计量必须可以远程读取），进入远程数据库。

5.13 成品仓出仓经第三道色选

第三道色选采用黄白同选。色选机必须带红外线，可选玻璃，干燥剂等物质。然后进入打包称。

5.14 按照不同规格进行包装

清远丝苗米加工完成后宜采用真空包装，并做好包装记录。

5.15 标识标签

对符合清远丝苗米加工技术规范的包装贴上相应的标识标签。

6 运输和储存

6.1 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混装运输。

6.2 储存

6.2.1 储存仓库应恒温，温度14~16℃，满足通风、干燥、清洁的要求，严禁与有毒、有异（气）味、潮湿、易生虫或易污染的物品混存、混放。

6.2.2 存放处地面应设铺垫物，大米堆放应离墙、离地0.2 m以上，并应根据品种分别堆放。在以上贮存条件下，产品保质期不应低于6个月。

7 产品追溯

应建立生产信息化追溯系统，确保清远丝苗米加工过程的所有环节都可进行有效追溯。