

ICS 67.060

CCS B 22

团体标准

T/HNAGS 024—2024

湖南好粮油 洞庭籼稻

The grain & oil products of Hunan – Dongting indica paddy

2024-06-01 发布

2024-06-15 实施

湖南省粮食行业协会 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 质量与安全要求	2
5 检验方法	3
6 检验规则	3
7 标签标识	4
8 包装、储存和运输	4
附录 A（资料性）溯源信息	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。

本文件由湖南省粮食和物资储备局提出。

本文件由湖南省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心、湖南省粮食和物资储备局、中南林业科技大学、益阳市粮食质量检测站、金健米业股份有限公司。

本文件主要起草人：杨静、陈渠玲、倪小英、沈娜、唐刚、许艳霞、李行、林亲录、李江涛、喻佳、韩文芳、苏臻。

湖南好粮油 洞庭籼稻

1 范围

本文件规定了湖南好粮油洞庭籼稻的术语和定义、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及溯源信息的要求。

本文件适用于湖南好粮油洞庭籼稻的生产、储存与销售。

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 1350 稻谷
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5494-2008 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5495 粮油检验 稻谷出糙率检验
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- 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/T 21719 稻谷整精米率检验法
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3108 中国好粮油 稻谷
- LS/T 6118 粮油检验 稻谷新鲜度测定和判别

3 术语和定义

GB 1350、GB/T 17891和LS/T 3108界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湖南好粮油 洞庭籼稻 the grain & oil products of hunan - dongting indica paddy
以湖南境内环洞庭湖区域内生产的单品种优质籼稻。

3.2

声称指标 stated factor

不参与定等，但需要提供给用户参考的重要指标。

3.3

异品种率 rate of different varieties

试样中粒型、外观与本批次稻谷不同的稻谷粒数占试样粒数的百分率。

3.4

新鲜度 fresh degree

在规定的实验条件测得的稻谷的新鲜度值，表示被测样品的新鲜程度，新鲜度值越高，稻谷越新鲜；反之则稻谷越不新鲜。

4 质量与安全要求

4.1 质量指标

4.1.1 基本质量指标

在符合GB 1350、GB/T 17891的基础上，应满足的基本质量指标见表1。

表1 基本质量指标

项 目	指 标
水分含量/%	≤13.5
杂质含量/%	≤1.0
不完善粒含量/%	≤3.0
黄粒米含量/%	≤0.5
异品种率/%	≤3.0
谷外糙米含量/%	≤2.0
色泽、气味	正常

4.1.2 定等指标与声称指标

定等指标和声称指标要求见表2。

表2 定等指标和声称指标

指标类型	项 目	等 级	
		一 级	二 级
定等指标	食用品质/分 ≥	85	80
	垩白度/% ≤	2	5
	出糙率/% ≥	77	75
	整精米率/% ≥	50	44
声称指标	直链淀粉含量(干基)/%	+	
	蛋白质含量(干基)/%	+	
	新鲜度/分	+	

注：“+”应标注检验结果。

4.2 食品安全指标

4.2.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.2.2 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标应符合 GB 2715 的规定。

4.3 生产过程质量控制

按LS/T 1218相关条款执行。

4.4 溯源信息

供应方提供的溯源信息，见附录A。

5 检验方法

5.1 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

5.2 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

5.3 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

5.4 异品种率检验：按 GB/T 17891 附录 B 执行。

5.5 谷外糙米含量检验：按 GB/T 5494-2008 中 6.1.3 进行，检出糙米粒，称量并计算含量。

5.6 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

5.7 食用品质检验：按 GB/T 15682 执行。

5.8 垩白度检验：按 GB/T 17891 附录 A 执行。

5.9 出糙率检验：按 GB/T 5495 执行。

5.10 整精米率检验：按 GB/T 21219 执行。

5.11 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。

5.12 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 执行。

5.13 新鲜度检验：按 LS/T 6118 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

6.2 扦样、分样

按GB/T 5491执行

6.3 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的洞庭籼稻为一批。

6.4 判定规则

符合 4.1、4.2 和 4.3 要求，且提供 4.4 溯源信息的稻谷，可列为“湖南好粮油 洞庭籼稻”产品。

7 标签标识

7.1 应在包装物上或随行文件中注明产品名称、类别、等级、产地、收获年度、声称指标等，并附检验报告。

7.2 标注二维码，其内容包括 4.1 和 4.2 中相应指标的检验值和 4.4 的溯源信息。

7.3 应符合湖南好粮油标签标识的规定。

8 包装、储存和运输

按 GB 1350 执行。麻袋包装还须符合 GB/T 24904 的规定。

稻谷溯源信息记录见表A.1

附 录 A
(资料性)
溯源信息

表 A.1 稻谷溯源信息

信息分类	溯源信息	
生产信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	产地	标注示例：某省、市、县或农场。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	种植面积及区域分布	标注示例：xx 万亩，分布在某个乡镇或农场。
	化肥和农药使用记录	标注示例：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。
	产量/可供交易量	标注示例：共 xx 吨/可供交易 xx 吨。
收储信息	收获水分	标注示例：xx %。
	干燥方式	标注示例：晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
其他信息	(可填)	反映稻谷质量的其他信息，如：富硒，获得无公害、有机、绿色认证等。