

# 江苏省粮食行业协会文件

苏粮协〔2024〕11号

## 关于发布《水韵苏米团体标准》修订版的通知

各苏米核心企业、有关单位：

T/JSLX 001—2024《水韵苏米团体标准》现予以发布，原标准 T/JSLX 001—2018《江苏大米团体标准》废止，新标准于2024年6月26日起施行，请各单位按照新发布标准执行。

附件：《水韵苏米团体标准》修订版

江苏省粮食行业协会

2024年6月26日

抄送：省粮食和物资储备局安仓处

省粮食集团

江苏省粮食行业协会秘书处

2024年6月26日印发

## 江苏省粮食行业协会团体标准

T/JSLX 001.1—2024

### 水韵苏米 第1部分：稻谷生产技术规程 Shuiyuan su rice-Part 1: Technical specification of rice production

2024-06-26 发布

2024-06-26 实施

江苏省粮食行业协会 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。

本文件是T/JSLX 001《水韵苏米》的第1部分，T/JSLX 001已经发布了以下部分：

- 第1部分 稻谷生产技术规程
- 第2部分 大米加工技术规范
- 第3部分 稻谷
- 第4部分 大米
- 第5部分 质量追溯基础信息规范

本文件代替T/JSLX 001.1-2018《江苏大米 第1部分 稻谷生产技术规程》，与T/JSLX 001.1-2018相比，主要技术变化为：

更改了范围（见1,见2018年版的1）

更改了规范性引用文件；

更改了肥料使用要求，删除了附录A，相关内容并入4.5.3（见4.5.3，2018版的4.5.3）

更改了种植方式，强调应采用机插秧（见4.7，2018版的4.7）；

更改了育秧方式，推荐采用硬地硬盘培育壮秧技术（见5,2018版的5）；

更改了施肥总量和施肥方法（见6.2.1、6.2.2，2018版的6.2.1、6.2.2）；

更改了病虫草害化学防治措施（见6.3，2018版的6.3）；

更改了收获要求和干燥方法（见7.1、7.2，2018版的7.1、7.2）。

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。

本文件由江苏省粮食与物资储备局提出。

本文件由江苏省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：江苏省水韵苏米产业研究院有限公司、江苏省农业科学院、江苏粮食集团有限责任公司、南京财经大学、江苏省粮油质量监测中心、江苏省农垦米业集团有限公司、江苏光明天成米业有限公司。

本文件主要起草人：王才林、张亚东、朱镇、魏晓东、严建民、程松、施启平、费玉琪、沈杰、袁建、戴波、冯儒、邢常瑞、都立辉、周广斌、张祎

本文件及其所代替的历次版本发布情况为：

——2018年首次发布为 T/JSLX 001.1-2018；

——本次为第一次修订。

## 引 言

“水韵苏米”是江苏省粮食行业协会注册的江苏大米产品集体商标，供江苏省粮食行业协会认定的“大米加工核心企业”使用的优质稻米省域公用品牌。制订T/JSLX 001《水韵苏米》团体标准旨在持续推进“水韵苏米”品牌建设战略，提高“水韵苏米”产品质量，凸显“水韵苏米”品牌优势，推动江苏稻米产业高质量发展，T/JSLX 001由五个部分构成。

第1部分 稻谷生产技术规程。目的在于为用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷生产过程的技术规程。

第2部分 大米加工技术规范。目的在于为水韵苏米公共品牌产品加工过程确定需要满足的技术规范。

第3部分 稻谷。目的在于规定用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷质量要求。

第4部分 大米。目的在于规定水韵苏米公共品牌产品大米的质量要求。

第5部分 质量追溯基础信息规范。目的在于水韵苏米公共品牌产品质量能够得到溯源的基础信息内容和要求。

为了提高江苏大米质量，提升江苏大米的核心竞争力，2018年江苏省粮食行业协会发布了涵盖全产业链质量控制原则的T/JSLX 001《江苏大米》系列团体标准，规定了稻米全产业链的管控要求和质量标准。T/JSLX 001已发布实施多年，近年来水稻种植及大米加工技术得到了发展，原料稻谷及产品大米的质量要求也发生了变化。“水韵苏米”集体商标于2019年12月7日正式获批复生效，鉴于此，确有必要修订完善T/JSLX 001，以不断适应江苏稻米产业高质量发展的新需求，确保“水韵苏米”省域公用品牌产品质量得以有效控制。

# 水韵苏米 第1部分 稻谷生产技术规程

## 1 范围

本文件界定了水韵苏米 稻谷生产技术规程的术语和定义，规定了稻谷生产的一般要求、育秧技术、田间管理、收获与储藏、原粮品种鉴定、生产档案等要求。

本文件适用于江苏省区域种植的用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的粳稻谷生产。

## 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 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 8321.10 农药合理使用准则（十）
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 17420 微量元素叶面肥料
- GB18877 有机-无机 复混肥料
- GB/T 21015 稻谷干燥技术规范
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY 525 有机肥料
- NY 884 生物有机肥
- NY/T 798 复合微生物肥料
- DB32/T 3132-2016 机插稻工厂化育秧技术规程
- DB32/ T 4055-2021 优良食味半糯粳稻生产技术规程
- DB3201/T 1020-2020 水稻机插秧苗硬地育秧技术操作规程
- T/JSLX 001.5 水韵苏米 第五部分：质量追溯基础信息规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 安全间隔期

最后一次施药、施肥到作物收获时允许的间隔天数。

### 3.2 安全排水期

稻田施用肥料及农药后不宜排水的间隔天数。

## 4 一般要求

### 4.1 产地环境

产地土壤环境按照GB 15618规定的要求。

灌溉用水按照GB 5084规定的要求。

### 4.2 产地规模

单一品种连片种植面积宜 $\geq 300$ 亩。

### 4.3 品种选择

应选用通过国家、地方审定或登记备案、食味值 $\geq 80$ 分的粳稻品种。

### 4.4 原粮生产种源

由品种培育单位指定的生产企业提供，种子质量应符合GB 4404.1的规定。

### 4.5 肥料使用

4.5.1 只准许按照NY/T 496和GB/T 17420的规定原则使用肥料。

4.5.2 只准许使用经农业主管部门登记的化学肥料。

4.5.3 使用的有机-无机复混肥料、有机肥料、生物有机肥及复合微生物肥料应分别符合GB18877、NY 525、NY 884、NY/T 798的要求。

4.5.4 安全排水期5天~7天。

### 4.6 农药使用

4.6.1 只准许按照GB/T 8321的规定使用农药，不得使用的农药以国家最新发布的禁用农药目录为准。

4.6.2 合理混用、轮换交替使用不同作用机制或具有负交互抗性的药剂，克服和推迟病虫草害抗药性的产生和发展。

4.6.3 安全排水期5天~7天。

### 4.7 种植方式

应采用机插秧方式。

## 5 育秧技术

工厂化育秧按照DB32/T 3132规程执行，宜采用硬地硬盘培育壮秧技术，按照DB3201/T 1020-2020规程执行。

## 6 田间管理

### 6.1 水浆管理

返青期保持浅水层，分蘖期湿润灌溉，苗数达到穗数的80%~90%时开始露田和晒田。穗分化后灌水并保持浅水层至抽穗扬花期。灌浆成熟期间歇灌溉、干湿交替。收获前7天左右断水。

### 6.2 肥料运筹

#### 6.2.1 施肥总量

纯氮（15~18）kg/亩，磷（ $P_2O_5$ ）（8~10）kg/亩，钾（ $K_2O$ ）（8~10）kg/亩。

#### 6.2.2 施肥方法

多施有机肥，后期少施氮肥，基肥、分蘖肥和穗肥用量比例为4:4:2或4:4:3，磷肥主要用作基肥；钾肥50%作基肥、50%作穗肥施用。基肥用有机肥和/或含硅的氮磷钾复合肥，在整地时一次性施入。分蘖肥用氮肥，在移栽后5天~7天和12天~15天分2次施用。穗肥用氮钾复合肥或含硅锌的专用肥，在倒4叶至倒3叶出生时根据苗情分1~2次使用。在破口前5天~7天至抽穗后15天~20天可喷施硅锌肥或专用叶面肥1~2次。

### 6.3 病虫草害化学防治措施

科学合理运用综合防治措施，减少化学药剂使用次数和用量。选用高效、低毒、低风险农药，安全、有效地控制病虫草危害。防治病虫草害用药应符合GB/T 8321.10规定。按DB32/T 4055-2021《优良食味半糯粳稻生产技术规程》推荐的生物农药和化学农药及用量进行。

#### 6.4 安全间隔期

25天以上。

### 7 收获与储藏

#### 7.1 收获

在95%的谷粒黄熟、稻谷水分含量在20%~25%时收获，宜在水稻成熟后10天内完成。收获时应防止机械混杂。

#### 7.2 干燥

收获后的稻谷应及时采用机械烘干。烘干时，应按照GB/T 21015规定进行，稻谷表面温度应 $\leq 38^{\circ}\text{C}$ 。

#### 7.3 储藏

按GB/T 29890规定的要求进行，储藏期间稻谷水分应控制在15.5%以下，库房仓温宜控制在 $20^{\circ}\text{C}$ 以下。

### 8 原粮品种鉴定

必要时，生产的原粮可随机抽取样品送品种选育单位、品种选育单位委托的机构或有资质的第三方检验机构进行检测，以鉴定原粮生产所用品种及原粮品质。

### 9 生产档案

稻谷生产者应按照T/JSLX 001.5的要求，建立并保持从稻谷生产到收获、储藏全过程的台账记录，主要包括稻谷生产农事操作、农药肥料、产地环境和储藏销售等事项。相关记录表可采用附录B的表式。各类记录应至少保存5年。

附录 A  
(资料性附录)  
稻谷生产质量管理相关记录表式

表 A.1 稻谷生产农事管理综合记录表

基地名称	地块编号	面积, 亩	种植者
1. 品种名称			
2. 种子来源			
3. 种子处理时间及方法			
4. 播种时间及播种量			
5. 育秧方式			
6. 苗床管理			
7. 大田整地时间及方法			
8. 移栽时间及方法			
9. 大田施肥种类、数量及时间			
10. 灌水时间及水源			
11. 病虫害防治方式及时间			
12. 除草方式及时间			
13. 重大及突发事件			
14. 收获方式及时间			
15. 收获量与干燥方式			
16. 批次号			
备注 (其他事项):			

填写:

年 月 日

审核:

年 月 日





表 A.3 稻谷生产农事管理综合月度记录表

基地名称		地块编号		面积, 亩		种植者	
月份	农事操作事项描述						
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
备注 (其他事项):							

填写:

年 月 日

审核:

年 月 日



ICS 67.060

X 11

T/JSLX

江苏省粮食行业协会团体标准

T/JSLX 001.2—2024

水韵苏米 第2部分：大米加工技术规范

Shuiyun su rice—Part 2: Production technical specification for rice

2024-06-26 发布

2024-06-26 实施

江苏省粮食行业协会 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。

本文件是 T/JSLX 001《水韵苏米》的第2部分，T/JSLX 001已经发布了以下部分：

- 第1部分 稻谷生产技术规程
- 第2部分 大米加工技术规范
- 第3部分 稻谷
- 第4部分 大米
- 第5部分 质量追溯基础信息规范

本文件代替 T/JSLX 001.2—2018《江苏大米 第2部分：大米加工技术规范》，与 T/JSLX 001.2—2018相比，主要技术变化为：

更改了规范性引用文件。

更改了“大米加工企业基本”（见4.1、4.2.1、4.3.1，2018版的4.1、4.2.1、4.3.1）；

更改为稻谷干燥起始水分要求（见6.3.1.2、6.3.3.1，见2018年版的6.3.1.2、6.3.3.1）；

更改了“稻谷原料初清、清理工序操作指标”要求（见6.3.3.2、6.3.3.5，见2018年版的6.3.3.2、6.3.3.5）

更改了“稻谷储存控制指标”中“入仓水分”要求（见6.4.3表1，见2018年版的6.4.3表1）；

更改了“大米加工”中“砻谷工段”操作指标要求（见6.5.7.2，见2018年版的6.5.7.2）

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。

本文件由江苏省粮食和物资储备局提出。

本文件由江苏省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：南京财经大学、江苏省粮油质量监测中心、江苏粮食集团有限责任公司、江苏省农垦米业集团有限公司、江苏省水韵苏米产业研究院有限公司、江苏省农业科学院、江苏光明天成米业有限公司

本文件起草人：袁建、戴波、施启平、费玉琪、沈杰、冯儒、王才林、邢常瑞、都立辉、李光磊、张祎、周广斌、张亚东、朱镇、程松

本文件及其所代替的历次版本发布情况为：

——2018年首次发布为 T/JSLX 001.2—2018；

——本次为第一次修订。

## 引 言

“水韵苏米”是江苏省粮食行业协会注册的江苏大米产品集体商标，供江苏省粮食行业协会认定的“大米加工核心企业”使用的优质稻米省域公用品牌。制订T/JSLX 001《水韵苏米》团体标准旨在持续推进“水韵苏米”品牌建设战略，提高“水韵苏米”产品质量，凸显“水韵苏米”品牌优势，推动江苏稻米产业高质量发展，T/JSLX 001由五个部分构成。

第1部分 稻谷生产技术规程。目的在于为用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷生产过程中的技术规程。

第2部分 大米加工技术规范。目的在于为水韵苏米公共品牌产品加工过程确定需要满足的技术规范。

第3部分 稻谷。目的在于规定用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷质量要求。

第4部分 大米。目的在于规定水韵苏米公共品牌产品大米的质量要求。

第5部分 质量追溯基础信息规范。目的在于水韵苏米公共品牌产品质量能够得到溯源的基础信息内容和要求。

为了提高江苏大米质量，提升江苏大米的核心竞争力，2018年江苏省粮食行业协会发布了涵盖全产业链质量控制原则的T/JSLX 001《江苏大米》系列团体标准，规定了稻米全产业链的管控要求和质量标准。T/JSLX 001已发布实施多年，近年来水稻种植及大米加工技术得到了发展，原料稻谷及产品大米的质量要求也发生了变化。“水韵苏米”集体商标于2019年12月7日正式获批复生效，鉴于此，确有必要修订完善T/JSLX 001，以不断适应江苏稻米产业高质量发展的新需求，确保“水韵苏米”省域公用品牌产品质量得以有效控制。

# 水韵苏米 第2部分：大米加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了使用“水韵苏米”公共品牌的大米加工企业基本要求，以及原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程控制、检验、大米储存和运输、产品召回管理、人员和管理制度、记录与文件管理等要求。

本文件适用于“水韵苏米”公用品牌产品的加工过程控制。

## 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/T 1354 大米

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8875 粮油术语 碾米工业

GB 13122-2016 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 21015 稻谷干燥技术规范

GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

GB/T 26630-2011 大米加工企业良好操作规范

GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量

GB/T 29890-2013 粮油储藏技术规范

GB/T 42299 大米加工企业设计规范

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

T/JSLX 001.3 水韵苏米 第3部分：稻谷

T/JSLX 001.4 水韵苏米 第4部分：大米

## 3 术语和定义

GB 1350，GB/T 1354，GB/T 8875，GB/T 17891，GB/T 22515 和 GB/T 26631 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

## 4 大米加工企业基本要求

### 4.1 选址及厂区环境

应符合 GB 14881-2013 中第3章、GB/T 26630-2011 中第4章、GB/T 42299 的相关规定。

### 4.2 厂房和车间

4.2.1 应符合 GB 14881-2013 中第4章、GB/T 26630-2011 中第5章、GB/T 42299 的相关规定。

4.2.2 用于堆放、晾晒谷物、半成品、成品的地面不得铺设含有沥青等有害物质的材料。

### 4.3 设施与设备

#### 4.3.1 设施

应符合 GB 14881-2013 中 5.1、GB/T 42299 的规定。

#### 4.3.2 设备

4.3.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.2、GB/T 26630-2011 中第 6 章、GB/T 42299 的规定。

4.3.2.2 仓库应配备粮温、库温等粮情监测、通风等温湿度调控和防控虫害、鼠害、鸟类等保证粮食安全储存的设备。

4.3.2.3 外溢粉尘的部位应安装粉尘控制装置。

#### 4.4 卫生管理

##### 4.4.1 管理制度

应符合 GB 14881-2013 中 6.1 的规定。

##### 4.4.2 厂区环境卫生管理

应符合 GB 13122-2016 中 6.2 的规定。

##### 4.4.3 厂房及设施卫生管理

应符合 GB 13122-2016 中 6.3 的规定。

##### 4.4.4 员工健康管理及卫生要求

应符合 GB 14881-2013 中 6.3 的规定。

##### 4.4.5 虫害控制与防鼠

应符合 GB 13122-2016 中 6.5 的规定。

##### 4.4.6 废弃物的处理

应符合 GB 14881-2013 中 6.5 的规定。

##### 4.4.7 工作服管理

应符合 GB 14881-2013 中 6.6 的规定。

#### 5 原料、食品添加剂和食品相关产品

##### 5.1 一般要求

应符合 GB 14881-2013 中 7.1 的规定。

##### 5.2 原料

应符合 T/JSLX 001.3、GB 13122-2016 中 7.2 的规定。

##### 5.3 食品添加剂

不得使用食品添加剂。

##### 5.4 食品相关产品

应符合 GB 14881-2013 中 7.4 的规定。

##### 5.5 其他

应符合 GB 14881-2013 中 7.5 的规定。

#### 6 生产过程控制

##### 6.1 一般要求

6.1.1 原料清理应除去杂质及霉变粒,防止杂质进入后续加工,造成产品污染。

6.1.2 生产用水应符合 GB 5749 中的相关规定。

6.1.3 应采取有效措施防止金属或其他外来杂物混入产品中。

6.1.4 在生产过程中,现场不得进行生产设备的维修。

6.1.5 应加强设备的日常维护和保养,保持设备清洁、卫生。设备维护必须严格执行正确的操作程序。设备出现故障应及时排除,防止影响产品质量卫生。每次生产前应检查设备是否处于正常状态。所有生产设备应定期进行检修并做好保养维修记录。

##### 6.2 食品安全控制



### 6.2.1 产品污染风险控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.1 的规定。

### 6.2.2 生物污染的控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.2.1 的规定。

### 6.2.3 化学污染的控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.3 的规定。

### 6.2.4 物理污染的控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.4 的规定。

## 6.3 稻谷接收、初清及干燥

### 6.3.1 工艺流程

6.3.1.1 应包括下列工序和干燥工段（水分适宜时，可不经干燥工段）：

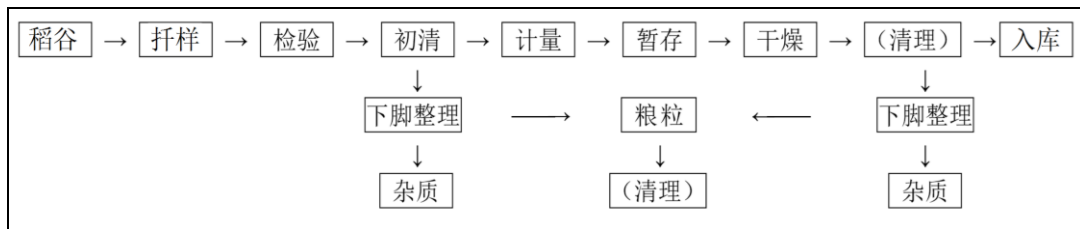


图1 稻谷接收、初清及干燥工艺流程

6.3.1.2 稻谷水分 $>16.5\%$ ，应进行干燥，可采用晾晒或机械烘干。采用机械烘干时，应按照 GB/T 21015 规定进行。

6.3.1.3 干燥冷却后宜设置“清理”工序，以降低干燥稻谷中杂质含量，以保障安全储存。

### 6.3.2 设备选型

6.3.2.1 所选择的设备型式、生产能力、动力配备等应满足进厂稻谷等原料批量和质量的需要。

6.3.2.2 初清、清理和下脚整理设备，应适合进厂原粮，并可确保初清、清理及下脚整理后稻谷含杂、杂中含稻谷量均达到要求。

6.3.2.3 干燥设备可按照 GB/T 21015 规定进行选择。

6.3.2.4 除尘器、管路、通风机等设备及设施构成的除尘系统，应能确保工作场所卫生达标和废气等排放达标。

### 6.3.3 控制指标

#### 6.3.3.1 原料

原料稻谷水分应 $\leq 25\%$ ，不同水分稻谷应分开暂存，同批稻谷水分不均匀度： $\leq 2.0\%$ 。

#### 6.3.3.2 原料初清要求

原料初清要求如下：

——出机稻谷杂质含量宜 $\leq 2.0\%$ （大于直径 10mm 的杂质宜除净，原料中杂质含量 $\leq 3.0\%$ 时，大型杂质去除效率 $\geq 85\%$ ）；

——出机杂质中完整稻谷粒宜 $\leq 5.0\%$ 。

#### 6.3.3.3 稻谷干燥要求

稻谷干燥操作要求如下：

——入机稻谷控制指标：稻谷水分不均匀度 $\leq 2.0\%$ ；杂质总量： $\leq 2.0\%$ 。

——干燥速率： $\leq 0.8\%/h$ 。

——一次降水幅度控制指标： $\leq 3.0\%$ 。

——干燥后稻谷质量控制指标：破碎率增加值 $\leq 1.0\%$ ；爆腰率增加值 $\leq 2.0\%$ 。

——干燥不均匀度： $\leq 1.0\%$ 。

——色泽、气味：正常。

### 6.3.3.4 清理要求

清理操作要求如下：

- 大型杂质去除效率：≥ 90%；
- 小型杂质去除效率：≥ 90%；
- 轻型杂质去除效率：≥ 85%；
- 杂质总量：≤ 1.0%；
- 清理出的大型杂质中含稻谷、小型杂质含稻谷均应≤ 1.0%；轻型杂质含稻谷≤ 10粒/kg。

## 6.4 稻谷储存

### 6.4.1 仓储设施与设备的基本要求

应符合GB/T 29890-2013第5章的规定。

### 6.4.2 储存技术

应按GB/T 29890规定执行，宜采用准低温、低温、气调、四合一等储藏技术。

### 6.4.3 稻谷储存操作指标

稻谷储存控制指标应符合表1所列要求。

表1 稻谷（粳稻）储存控制指标

		入仓	储藏期	出仓
水分，%	≤	16.5	——	15.5
杂质，%	≤	1.0	——	——
脂肪酸值（KOH/干基），mg/100g	≤	——	25.0	25.0

## 6.5 大米加工

### 6.5.1 工艺流程

6.5.1.1 大米加工通常包括：清理、砻谷、碾米、大米整理、计量包装等工段。

6.5.1.2 应根据生产规模、产品方案、结合原料种类与质量、设备条件，选择合适的加工工艺和控制方式，制定出具体的生产工艺流程，使产品质量符合T/JSLX 001.4的有关要求。

### 6.5.2 清理工段

应根据原料杂质含量情况设置清理工段流程。

- 通常包括筛选、风选、去石、磁选等工序；
- 应根据原料处理量及原料的杂质量情况设置清理工序；
- 针对稻谷清理过程中清理出来的各种下脚，应分别设置下脚整理工序。

### 6.5.3 砻谷工段

以稻谷为原料的企业应设置砻谷工段流程：

- 通常包括砻谷、谷糙分离、糙米精选等工序；
- 应设置稻壳整理工序。

### 6.5.4 碾米工段

砻谷后，应设置碾米工段流程：

- 应根据原料品种、品质以及产品品质的要求设置适宜的碾白道数；
- 如加工较低水分的糙米，可在头道碾白前增加糙米调质工序；
- 应分别设置糠粳分离或米糠整理工序，以方便米糠分类利用；
- 宜设置米糠保鲜工序，以保障米糠品质，方便后续制油等进一步加工利用。

### 6.5.5 大米整理工段

应根据原料品种、品质以及产品品质的要求，设置大米整理流程：

- 通常包括大米分级、大米精选、刷米、色选等工序；
- 应根据原料品种与品质以及产品的要求设置具体工序的组合；

——为提高产品储存性（货架期），可设置一至二道刷米工序；  
 ——宜分道收集刷米工序分离出的糠粉，以方便糠粉分类利用；  
 ——宜针对垩白粒、异色粒、有害杂质分别设置色选工序，以方便分离的垩白粒、异色粒分类利用。

#### 6.5.6 包装工段

6.5.6.1 应符合GB14881-2013中8.5的规定。

6.5.6.2 应根据产品的包装型式与规格等要求，合理设置包装流程：

——通常包括计量、灌包、封口或缝口、金属检测等工序；  
 ——产品包装宜小型化，宜充CO<sub>2</sub>或N<sub>2</sub>等惰性气体包装或真空包装，以延长产品保质期，尽可能降低产品消费前品质劣变；

——为方便运输，小包装后产品可选择装大箱或装大袋。

包装物总层数应小于等于2层，以减少过度包装造成的资源浪费。

6.5.6.3 外包装上标示应符合GB 7718规定。

#### 6.5.7 操作指标

##### 6.5.7.1 清理工段要求

清理工段去杂指标如下：

——大型杂质去除效率 $\geq 95\%$ ；  
 ——小型杂质去除效率 $\geq 90\%$ ；  
 ——轻型杂质去除效率 $\geq 95\%$ ；  
 ——并肩杂质去除效率 $\geq 99\%$ ；  
 ——磁性金属去除效率 $\geq 99\%$ ；  
 ——净谷中杂质总量 $\leq 0.5\%$ ，其中不得含有并肩石、玻璃、塑料等。

##### 6.5.7.2 砻谷工段要求

砻谷工段控制指标如下：

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

##### 6.5.7.3 碾米工段要求

碾米工段控制指标如下：

——糙出白率 $\geq 90\%$   
 ——增碎率 $\leq 6.0\%$   
 ——糙白不匀率 $\leq 5.0\%$   
 ——出机米糠粉 $\leq 0.15\%$

注：宜采用三道碾白，各道碾白的出糠率宜均衡分配，如：头道30%~35%、第二道35%~40%、第三道30%。

##### 6.5.7.4 大米整理工段要求

大米整理工段控制指标如下：

——总增碎率 $\leq 1.0\%$ ，出机米糠粉含量 $\leq 0.1\%$ ；  
 ——色选机后大米的不完善粒含量应达到产品的标准要求，不得含有玻璃、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。

##### 6.5.7.5 包装工段

包装袋封口或者缝口应严密，包装产品的净含量误差应符合JJF 1070的规定。

## 7 检验

应符合GB 14881-2013中第9章的相关规定。

应按照T/JSLX 001 第3部分、第4部分的要求进行稻谷、大米质量检验。

## 8 大米储存和运输

8.1 应符合GB14881-2013中第10章的相关规定。

8.2 应按品种、包装形式、生产日期分别储存；应定期检查，如有异常应及时处理。

8.3 储存大米时应控制成品库内温度、相对湿度，防止粮温升高、受潮及害虫感染，包装好的大米在加工企业存放时间应≤30d。

8.4 运输工具和容器应保持清洁，维护良好，必要时进行消毒。不得与有毒、有害物品同时装运。

## 9 产品召回管理

应符合GB14881-2013中第11章的相关规定。

## 10 人员和管理制度要求

### 10.1 培训

应符合GB14881-2013中第12章的相关规定。

### 10.2 管理制度和人员

应符合GB14881-2013中第13章的相关规定。

## 11 记录与文件管理

应符合GB14881-2013中第14章的相关规定。

质量检验记录应有原始记录，并按规定保存。

应按T/JSLX 001.5要求记录各个加工环节相关质量信息，为方便质量信息传输和追溯，可采用二维码等信息传输方式。

ICS 67.060

B 22

T/JSLX

江苏省粮食行业协会团体标准

T/JSLX 001.3—2024

水韵苏米 第3部分：稻谷

Shuiyun su rice-Part 3: Paddy

2024-06-26 发布

2024-06-26 实施

江苏省粮食行业协会 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。

本文件是 T/JSLX 001《水韵苏米》的第 3 部分，T/JSLX 001 已经发布了以下部分：

- 第 1 部分 稻谷生产技术规程
- 第 2 部分 大米加工技术规范
- 第 3 部分 稻谷
- 第 4 部分 大米
- 第 5 部分 质量追溯基础信息规范

本文件代替 T/JSLX 001.3—2018《江苏大米 第 3 部分：稻谷》，与 T/JSLX 001.3—2018 相比，主要技术变化为：

更改了标准的适用范围（见第 1 章，2018 版的第 1 章）

更改了规范性引用文件（见第 2 章，2018 年版的第 2 章）；

更改了术语和定义，删除了“品种、垩白大小、垩白粒率、一致性”定义，增加了“异品种率”定义（见 2018 年版的 3.1、3.3、3.3.1、3.3.2、3.4）；

删除了“4.1 质量指标”中“出糙率、垩白粒率、一致性”的要求（见 2018 年版的表 1）；

增加了“4.1 质量指标”中“异品种率”（见表 4.1，2018 年版的表 1）

更改了“4.1 质量指标”中“直链淀粉含量”的要求（见表 4.1，2018 年版的表 1）；

删除了“4.2 食品安全指标”中“铬限量”的要求（见表 4.2，见 2018 年版的表 2）；

删除了“4.2 食品安全指标”中“生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。”的要求（见 2018 年版 4.2.2）

更改了检验方法（见第 5 章，2018 年版第 5 章）

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。

本文件由江苏省粮食和物资储备局提出。

本文件由江苏省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：南京财经大学、江苏省粮油质量监测中心、江苏粮食集团有限公司、江苏省农垦米业集团有限公司、江苏省水韵苏米产业研究院有限公司、江苏省农业科学院、江苏光明天成米业有限公司

本文件主要起草人：戴波、袁建、施启平、费玉琪、沈杰、冯儒、王才林、邢常瑞、李光磊、都立辉、张祎、周广斌、张亚东、朱镇、程松

本文件及其所代替的历次版本发布情况为：

- 2018 年首次发布为 T/JSLX 001.3-2018；
- 本次为第一次修订。

## 引 言

“水韵苏米”是江苏省粮食行业协会注册的江苏大米产品集体商标，供江苏省粮食行业协会认定的“大米加工核心企业”使用的优质稻米省域公用品牌。制订T/JSLX 001《水韵苏米》团体标准旨在持续推进“水韵苏米”品牌建设战略，提高“水韵苏米”产品质量，凸显“水韵苏米”品牌优势，推动江苏稻米产业高质量发展，T/JSLX 001由五个部分构成。

第1部分 稻谷生产技术规程。目的在于为用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷生产过程的技术规程。

第2部分 大米加工技术规范。目的在于为水韵苏米公共品牌产品加工过程确定需要满足的技术规范。

第3部分 稻谷。目的在于规定用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷质量要求。

第4部分 大米。目的在于规定水韵苏米公共品牌产品大米的质量要求。

第5部分 质量追溯基础信息规范。目的在于水韵苏米公共品牌产品质量能够得到溯源的基础信息内容和要求。

为了提高江苏大米质量，提升江苏大米的核心竞争力，2018年江苏省粮食行业协会发布了涵盖全产业链质量控制原则的T/JSLX 001《江苏大米》系列团体标准，规定了稻米全产业链的管控要求和质量标准。T/JSLX 001已发布实施多年，近年来水稻种植及大米加工技术得到了发展，原料稻谷及产品大米的质量要求也发生了变化。“水韵苏米”集体商标于2019年12月7日正式获批复生效，鉴于此，确有必要修订完善T/JSLX 001，以不断适应江苏稻米产业高质量发展的新需求，确保“水韵苏米”省域公用品牌产品质量得以有效控制。

## 水韵苏米 第3部分：稻谷

### 1 范围

本文件界定了“水韵苏米”公共品牌产品加工用原料—稻谷的术语和定义，规定了“水韵苏米”公共品牌产品加工用原料稻谷的质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本文件适用于江苏省区域种植的用于加工“水韵苏米”公共品牌产品的单品种商品粳稻谷。

### 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 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 15682-2008 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 20569 稻谷储存品质判定规则
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品
- LS/T 3108-2017 中国好粮油 稻谷
- T/JSLX 001.2 水韵苏米 第2部分：大米加工技术规范

### 3 术语和定义

GB 1350、GB/T 17891界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为便于使用，以下重复列出了GB/T 17891中的某些术语和定义。

#### 3.1

##### 食味品质

按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、色泽、外观结构、滋味、冷饭质地的品尝评分值总和，用食味值表示。



## 3.2

## 垩白

米粒胚乳中的白色不透明部分，包括腹白、心白和背白。

## 3.2.1

## 垩白度 e

垩白米粒平放时垩白投影面积总和占试样米粒投影面积总和的百分比。

## 3.3

## 异品种率

试样中粒型、外观与本批稻谷不同的稻谷粒数占试样粒数的百分率。

## 4 质量要求

## 4.1 质量指标

稻谷质量指标应满足表1要求。

表1 质量指标

指标类别	项目	一级	二级	三级
定等指标	食味值/分 $\geq$	90.0	85.0	80.0
	整精米率/% $\geq$	68.0	64.0	60.0
	垩白度/% $\leq$	4.0	6.0	8.0
基本指标	色泽气味	正常		
	水分, % $\leq$	15.5		
	杂质, % $\leq$	1.0		
	不完善粒, % $\leq$	3.0		
	黄粒米, % $\leq$	0.5		
	谷外糙米, % $\leq$	2.0		
	异品种率, % $\leq$	2.0		
	直链淀粉含量(干基), %	8.0~17.0		
	蛋白质含量(干基), %	6.0~8.5		
	脂肪酸值(KOH/干基), mg/100g $\leq$	25.0		

## 4.2 食品安全指标

4.2.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

4.2.2 真菌毒素、污染物、农药残留量等除符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量要求外，还应符合表 2 规定的要求。

表 2 安全指标

序号	项目	指标
1	砷(以 As 计)/mg/kg $\leq$	0.1
2	汞(以 Hg 计)/mg/kg $\leq$	0.01
3	铅(以 Pb 计)/mg/kg $\leq$	0.1
4	镉(以 Cd 计)/mg/kg $\leq$	0.1
5	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /μg/kg $\leq$	5.0

## 5 检验方法

- 5.1 食味值检验：按照 GB/T 15682-2008 执行，其中“6.1.4 参照样品的选择”应选用 LS/T 1534 规定的参考样品；可按 LS/T 3108-2017 附录 B 使用米饭食味计进行测定，必要时采用人工品尝试验进行测定结果验证。
- 5.2 整精米率检验：按 GB/T 21719 执行。
- 5.3 垩白度检验：按 GB/T 17891 附录 A 执行。
- 5.4 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 5.5 水分测定：按 GB 5009.3 执行。
- 5.6 杂质检验：按 GB/T 5494 执行。
- 5.7 不完善粒检验：按 GB/T 5494 执行。
- 5.8 黄粒米含量检验：按 GB/T 17891 附录 D 执行。
- 5.9 谷外糙米检验：按 GB/T 5494-2008 中 6.1.3 执行，拣出糙米粒，称量并计算含量。
- 5.10 异品种率检验：按 GB/T 17891 附录 B 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。计算干基含量。
- 5.13 脂肪酸值检验：按照 GB/T 20569 附录 A 执行。
- 5.14 食品安全指标检验：分别按照 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 规定的方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 一般规则

按GB/T 5490执行，并标明代表数量和货位。

### 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、同储存单元的稻谷为一个批次，样品代表数量一般不超过2000吨。

### 6.4 判定规则

6.4.1 稻谷以食味值、整精米率、垩白度定等。

6.4.2 食品安全指标中有一项检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格产品。

## 7 标签标识

应在包装物上或随行文件中注明品种名称、等级、产地、收获年度等，并附检验报告。

注：宜在包装物或随行文件上加贴二维码，其内容包括4章中相应指标的检验值和 9章的追溯信息。

## 8 包装、贮存及运输

8.1 按 T/JSLX 001.2 执行。麻袋包装还须符合 GB/T 24904 的规定。

8.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送，运输中应注意防止日晒、雨淋、污染和标签脱落。

8.3 应贮存于清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不得与有害、有毒物品或水分较高物质混存。

## 9 追溯信息

供应方提供的追溯信息，见表 3。

表 3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	
	产地（具体到县或基地）	
	收获时间（具体到年月）	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录 （包括：名称，用量，施用时间）	
	产量/可供交易量	
收储信息	收获水分	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
其他信息		

---

ICS 67.060

B 22

T/JSLX

江苏省粮食行业协会团体标准

T/JSLX 001.4—2024

水韵苏米 第4部分：大米

Shuiyun su rice— Part 4: Rice

2024-06-26 发布

2024-06-26 实施

江苏省粮食行业协会 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。

本文件是 T/JSLX 001《水韵苏米》的第2部分，T/JSLX 001已经发布了以下部分：

- 第1部分 稻谷生产技术规程
- 第2部分 大米加工技术规范
- 第3部分 稻谷
- 第4部分 大米
- 第5部分 质量追溯基础信息规范

本文件代替 T/JSLX 001.4-2018《江苏大米 第4部分：大米》，与 T/JSLX 001.4—2018 相比，主要技术变化为：

更改了标准的适用范围（见第1章，2018版的第1章）

更改了规范性引用文件（见第2章，2018年版的第2章）

更改了术语和定义，删去了“不完善粒、杂质、垩白大小、垩白粒率”定义（见2018版的3.2、3.3、3.4.1、3.4.2）；

更改了“4.1 质量指标”，删去了“垩白粒率”的要求（见2018版的表1）；

更改了“4.1 质量指标”中“直链淀粉含量”的要求，（见表4.1，2018版的表1）；

删除了“4.2 食品安全指标”中“铬限量”的要求（见表4.2，见2018年版的表2）；

删除了“4.2 食品安全指标”中“4.2.2 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。”要求（见2018版4.2.2）。

更改了检验方法（见第5章，2018年版第5章）

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。

本文件由江苏省粮食和物资储备局提出。

本文件由江苏省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：南京财经大学、江苏省粮油质量监测中心、江苏省农业科学院、江苏粮食集团有限公司、江苏省农垦米业集团有限公司、江苏省水韵苏米产业研究院有限公司、江苏光明天成米业有限公司

本文件起草人：袁建、戴波、施启平、费玉琪、沈杰、冯儒、王才林、邢常瑞、李光磊、都立辉、张祎、周广斌、张亚东、朱镇、程松

本文件及其所代替的历次版本发布情况为：

——2018年首次发布为 T/JSLX 001.4—2018；

——本次为第一次修订。

## 引 言

“水韵苏米”是江苏省粮食行业协会注册的江苏大米产品集体商标，供江苏省粮食行业协会认定的“大米加工核心企业”使用的优质稻米省域公用品牌。制订T/JSLX 001《水韵苏米》团体标准旨在持续推进“水韵苏米”品牌建设战略，提高“水韵苏米”产品质量，凸显“水韵苏米”品牌优势，推动江苏稻米产业高质量发展，T/JSLX 001由五个部分构成。

第1部分 稻谷生产技术规程。目的在于为用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷生产过程的技术规程。

第2部分 大米加工技术规范。目的在于为水韵苏米公共品牌产品加工过程确定需要满足的技术规范。

第3部分 稻谷。目的在于规定用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷质量要求。

第4部分 大米。目的在于规定水韵苏米公共品牌产品大米的质量要求。

第5部分 质量追溯基础信息规范。目的在于水韵苏米公共品牌产品质量能够得到溯源的基础信息内容和要求。

为了提高江苏大米质量，提升江苏大米的核心竞争力，2018年江苏省粮食行业协会发布了涵盖全产业链质量控制原则的T/JSLX 001《江苏大米》系列团体标准，规定了稻米全产业链的管控要求和质量标准。T/JSLX 001已发布实施多年，近年来水稻种植及大米加工技术得到了发展，原料稻谷及产品大米的质量要求也发生了变化。“水韵苏米”集体商标于2019年12月7日正式获批复生效，鉴于此，确有必要修订完善T/JSLX 001，以不断适应江苏稻米产业高质量发展的新需求，确保“水韵苏米”省域公用品牌产品质量得以有效控制。

# 水韵苏米 第4部分：大米

## 1 范围

本文件界定了“水韵苏米”公共品牌产品—大米的术语和定义，规定了“水韵苏米”公共品牌产品大米的质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本文件适用于以江苏省区域种植的粳稻谷为原料加工的大米。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- 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 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 粮食检验 碎米检验法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 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检验规则
- LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品
- NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法
- T/JSLX 001.1 水韵苏米 第1部分：稻谷生产技术规程
- T/JSLX 001.2 水韵苏米 第2部分：加工技术规范
- T/JSLX 001.3 水韵苏米 第3部分：稻谷

## 3 术语和定义

除 GB 1354、GB/T 17891 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为便于使用，以下重复列出了 GB 1354、GB/T 17891 中的某些术语和定义。

## 3.1

**垩白**

米粒胚乳中的白色不透明部分，包括腹白、心白和背白。

## 3.2

**垩白度**

垩白米粒平放时垩白投影面积总和占试样米粒投影面积总和的百分比。

## 3.3

**食味品质**

按照规定的程序和方法制得米饭的气味、色泽、外观结构、滋味、冷饭质地的品尝评分值的总和，用食味值表示。

## 4 质量要求

## 4.1 质量指标

应满足的质量指标见表 1。

表 1 质量指标要求

指标类别	质量指标		一级	二级	三级
定等指标	食味值/分 $\geq$		90	85	80
	碎米	总量/% $\leq$	5.0	7.5	10.0
		其中 小碎米/% $\leq$	0.5	0.5	1.0
	垩白度/% $\leq$		4.0	6.0	8.0
基本指标	色泽气味		正常		
	水分 <sup>1</sup> /% $\leq$		15.5		
	不完善粒/% $\leq$		1.0		
	黄粒米/% $\leq$		0.2		
	互混/% $\leq$		2.0		
	杂质	总量/% $\leq$	0.1		
		其中砂土、石子、玻璃、塑料等		不得检出	
	直链淀粉含量(干基)/%		8.0~17.0		
蛋白质含量(干基)/%		6.0~8.5			
注1：企业应根据产品销售区域，在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量。					

## 4.2 食品安全指标

4.2.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

4.2.2 真菌毒素、污染物、重金属、农药残留量等除符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量要求外，还应符合表 2 规定的要求。

## 4.3 加工过程质量控制

4.3.1 原料应符合 T/JSLX 001.3 的规定。

4.3.2 生产过程按照 T/JSLX 001.2 规定执行。



表2 安全指标要求

序号	项目	指标
1	砷（以 As 计） / mg/kg	≤ 0.1
2	汞（以 Hg 计） / mg/kg	≤ 0.01
3	铅（以 Pb 计） / mg/kg	≤ 0.1
4	镉（以 Cd 计） / mg/kg	≤ 0.1
5	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / μg/kg	≤ 5.0

#### 4.4 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 5 检验方法

5.1 食味品质（食味值）：按照 GB/T 15682 执行，其中“6.1.4 参照样品的选择”应选用 LS/T 1534 规定的参考样品；可按 LS/T 3108-2017 附录 B 使用米饭食味计进行测定，必要时采用人工品尝试验进行测定结果验证。

5.2 碎米检验 按 GB/T 5503 规定的方法执行。

5.3 垩白度检验：按 GB/T 17891 附录 A 执行。

5.4 色泽、气味检验按 GB/T 5492 规定的方法执行。

5.5 水分检验按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.6 杂质、不完善粒检验按 GB/T 5494 规定的方法执行。

5.7 黄粒米检验按 GB/T 5496 规定的方法执行。

5.8 互混按 GB/T 5493 规定的方法执行。

5.9 直链淀粉含量检验按 GB/T 15683 规定的方法执行。

5.10 蛋白质含量检验按 GB 5009.5 规定的方法执行。

5.11 净含量检验按 JJF 1070 规定执行。

5.12 食品安全指标检验按 GB 2715、2761、2762 和 2763 规定的方法执行。

#### 6 检验规则

##### 6.1 一般规则

检验的一般规则按 GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

##### 6.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

##### 6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

##### 6.4 出厂检验

产品出厂时，应按 4.1 中规定的项目（直链淀粉、蛋白质除外）进行检验。

##### 6.5 型式检验

6.5.1 凡有下列情况之一时，应进行型式检验：

——新产品投产时；

——正常生产时每年应进行一次型式检验；

——当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

——国家有关监督部门提出要求时。

6.5.2 型式检验按本标准 4.1、4.2 规定的内容检验。

##### 6.6 判定规则

6.6.1 不符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和植物检疫有关规定的产品，判为不合格产品。

6.6.2 大米以食味值、碎米（包括小碎米）、垩白度进行定等。

6.6.3 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

## 7 包装和标签

### 7.1 包装

包装应符合GB/T 17109的规定和T/JSLX 001.2的要求。

若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

### 7.2 标签标识

包装大米的标签标识应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。产品名称应按本文件规定的名称和等级标注，标明原料产地（具体到县或基地）、原料收获时间（具体到年月）、加工日期、保质期。

注：宜在包装物上加贴二维码，其内容包括 4章中相应指标的检验值和 9章的追溯信息。

## 8 储存和运输

8.1 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，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

8.2 运输时，应使用符合卫生要求的工具和容器，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

8.3 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

## 9 追溯信息

应提供可供质量追溯的信息，见表 3。

表 3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	
	产地（具体到县或基地）	
	收获时间（具体到年月）	
	化肥和农药使用记录 （包括：名称，用量，施用时间）	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
	储存量	
生产信息	碾米日期	
	加工工艺	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	（可填）	

ICS 67.040

X 00

T/JSLX

江苏省粮食行业协会团体标准

T/JSLX 001.5—2024

水韵苏米 第5部分 质量追溯基础信息规范

Shuiyun su rice —Part 5: Specification for quality traceability basic  
information

2024-06-26 布

2024-06-26 实施

江苏省粮食行业协会 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。

本文件是 T/JSLX 001《水韵苏米》的第5分，T/JSLX 001 已经发布了以下部分：

- 第1部分 稻谷生产技术规程
- 第2部分 大米加工技术规范
- 第3部分 稻谷
- 第4部分 大米
- 第5部分 质量追溯基础信息规范

本文件代替 T/JSLX 001.5-2018《江苏大米 第5部分：大米加工技术规范》，与 T/JSLX 001.5-2018 相比，主要技术变化为：

更改了规范性引用文件。

增加了“加工追溯”条款中的“原料质量检测信息”要求（见 6.4.1.2，表 6）。

删除了“附录 A”（见 2018 版的附录 A）

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。

本文件由江苏省粮食和物资储备局提出。

本文件由江苏省粮食行业协会归口。

本部分起草单位：南京财经大学、江苏粮食集团有限公司、江苏省粮油信息中心、航天信息股份有限公司

本部分起草人：曹杰、袁建、施启平、费玉琪、李光磊、邢常瑞、陈召安、周志刚、赵璧、毛波、赵慕阶、申冬琴、高峰、张刚

本文件及其所代替的历次版本发布情况为：

- 2018 年首次发布为 T/JSLX 001.5-2018；
- 本次为第一次修订。

## 引 言

“水韵苏米”是江苏省粮食行业协会注册的江苏大米产品集体商标，供江苏省粮食行业协会认定的“大米加工核心企业”使用的优质稻米省域公用品牌。制订T/JSLX 001《水韵苏米》团体标准旨在持续推进“水韵苏米”品牌建设战略，提高“水韵苏米”产品质量，凸显“水韵苏米”品牌优势，推动江苏稻米产业高质量发展，T/JSLX 001由五个部分构成。

第1部分 稻谷生产技术规程。目的在于为用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷生产过程的技术规程。

第2部分 大米加工技术规范。目的在于为水韵苏米公共品牌产品加工过程确定需要满足的技术规范。

第3部分 稻谷。目的在于规定用作水韵苏米公共品牌产品加工原料的稻谷质量要求。

第4部分 大米。目的在于规定水韵苏米公共品牌产品大米的质量要求。

第5部分 质量追溯基础信息规范。目的在于水韵苏米公共品牌产品质量能够得到溯源的基础信息内容和要求。

为了提高江苏大米质量，提升江苏大米的核心竞争力，2018年江苏省粮食行业协会发布了涵盖全产业链质量控制原则的T/JSLX 001《江苏大米》系列团体标准，规定了稻米全产业链的管控要求和质量标准。T/JSLX 001已发布实施多年，近年来水稻种植及大米加工技术得到了发展，原料稻谷及产品大米的质量要求也发生了变化。“水韵苏米”集体商标于2019年12月7日正式获批复生效，鉴于此，确有必要修订完善T/JSLX 001，以不断适应江苏稻米产业高质量发展的新需求，确保“水韵苏米”省域公用品牌产品质量得以有效控制。

# 水韵苏米 第5部分：质量追溯基础信息规范

## 1 范围

本文件界定了水韵苏米 质量追溯基础信息规范的术语和定义，规定了从原料种植生产、仓储、加工、运输到销售全过程中基本追溯信息的相关要求。

本文件适用于“水韵苏米”公共品牌产品的质量追溯活动。

## 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 14881-2013 食品生产通用卫生规范

GB/T 29890-2013 粮油储藏技术规范

GB/T 26630-2011 大米加工企业良好操作规范

LS 1212-2008 储粮化学药剂管理和使用规范

LS/T 1713-2015 库存粮食识别代码

T/JSLX 001.1 水韵苏米 第1部分：稻谷生产技术规程

T/JSLX 001.2 水韵苏米 第2部分：大米加工技术规范

T/JSLX 001.3 水韵苏米 第3部分：稻谷

T/JSLX 001.4 水韵苏米 第4部分：大米

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 追溯

从产品供应链终端到始端，通过记录或标识来识别产品成分、来源、位置等的的能力，以及识别产品生产加工过程是否按照各项标准执行的能力。

### 3.2

#### 识别代码

标记产品生产和流通各环节的唯一标识符，用来记录追溯信息。

## 4 种植环节

### 4.1 产地要求

种植用地边界划分应明确和稳定，并区分种植单元。

### 4.2 种植规模

同一品种集中种植面积宜 $\geq 300$ 亩。

### 4.3 种植追溯

#### 4.3.1 种植基本信息

##### 4.3.1.1 物料基本信息

宜通过人工、扫描仪等方式采集种子、农药、肥料的基本信息。

表1 物料基本信息采集参数

类别	参数	采集信息	备注
种子基本信息	品种名称		品种选择应按照T/JSLX 001.1的规定。
	来源		
	数量		
	生产批次		
	价格		
	种子采购合同扫描件		
农药基本信息	农药编号		
	农药名称		
	生产商		
	生产批次		
	数量		
	农药采购合同扫描件		
肥料基本信息	肥料编号		
	肥料名称		
	生产商		
	生产批次		
	数量		
	肥料采购合同扫描件		

#### 4.3.1.2 模块作业基本信息

应通过人工、扫描仪、测量仪等方式采集模块作业相关信息。

#### 4.3.2 种植环境可选信息

宜通过传感器技术采集田间环境的温湿度、气压、PH值等参数信息。

#### 4.3.3 追溯信息

种植环节识别代码应包括：XX-XX-XX（产地代码）XXX-X-XXX（品种代码）XX（等级代码）YYYY-MM-DD（生产日期）XXX-XXXXX-X-XXXX（责任人编码）。

### 5 仓储环节

#### 5.1 收获条件

应对同一品种连片集中收割。

#### 5.2 质量要求

品种质量检测应按照 T/JSLX 001.1 的规定执行，并形成不同品种的检测报告。

#### 5.3 仓储要求

应按照 GB/T 29890-2013 的规定执行，不同品种分类存贮。

虫害防治应按照 LS1212-2008 的规定执行，并记录不同仓储单元药剂使用情况。

表2 模块作业信息采集参数

类别	参数	采集信息	备注
种植单元信息	地块号		
	品种		
	面积		
	负责人		
农药使用信息	时间		
	面积		
	名称		
	批次号		
	用量		
	使用方法		
	负责人		
肥料使用信息	时间		
	面积		
	名称		
	批次号		
	用量		
	使用方法		
	负责人		
灌溉作业信息	灌溉水来源		
	灌溉方法		
	灌溉量		
	灌溉日期		
	负责人		

#### 5.4 仓储追溯

##### 5.4.1 仓储基本信息

###### 5.4.1.1 稻谷收割信息

应通过人工、称重机等方式采集稻谷收割信息。

表3 收获过程信息数据

序号	记录名称	采集信息
1	收割方法（设备、人工）	
2	收割日期	
3	收割数量	
4	收割质量	
5	原料等级	
6	检验情况	
7	收割人	
8	收割时的天气	
9	收割批次	

###### 5.4.1.2 仓储操作基本信息

宜应通过人工、扫描仪、称重机等方式采集仓储操作基本信息。



#### 5.4.2 仓储环境可选信息

宜通过传感器技术采集仓库温湿度、磷化氢含量等环境参数信息。

#### 5.4.3 追溯信息

仓储环节识别代码应包括：XX-XX-XX（产地代码）XXX-X-XXX（品种代码）YYYY（生产年份）XXX-XXXXX-X（仓储机构代码）XXX-XXX-XXX-XX（货位编码）YYYY-MM-DD-hh-mm（封仓时间）XX-XXX-XXX（数量）XXX（粮食性质）XX（等级代码）。识别代码编码规则应按照 LS/T 1713-2015 的规定执行。

表4 仓库信息数据采集参数

信息类别	参数名	采集信息
入库信息	仓库编号	
	仓库名称	
	入库品种	
	入库数量	
	入库时间	
	入库干燥方法	
仓储信息	仓库编号	
	仓库名称	
	虫霉防控记录（防治方法、药剂使用、用量、浓度等）	虫霉防控记录应符合 GB/T 29890-2013 和 LS 1212-2008 的规定。
	仓储药剂采购合同扫描件	
出库信息	仓库编号	
	仓库名称	
	出库数量	
	出库品种	
	出库时间	

## 6 加工环节

### 6.1 厂区间

应按照加工品种的类别进行车间及生产线编号。

### 6.2 加工设备

不同品种加工不应共用同一加工设备，或应在加工前对设备进行彻底清洗。

### 6.3 包装材料及标识标签

同一品种应使用相同包装材料和标识标签。

### 6.4 加工追溯

#### 6.4.1 加工基本信息

##### 6.4.1.1 加工过程信息

应通过人工、测量仪、称重机、扫描枪等方式采集苏米加工过程信息。

##### 6.4.1.2 原料质量检测信息

应通过自检或第三方检测机构获取原料稻谷质量检测信息，并形成原料质量检测报告。必要时，应含有真菌毒素、有害元素、农药残留量等有关食品安全指标信息。

表5 加工过程信息采集参数

序号	采集参数	参数信息	备注
1	厂房信息（位置、面积、布局等）		厂房信息应符合GB14881-2013中的相关规定。
2	车间编号		
3	加工线编号		
4	加工工艺		加工工艺应符合T/JSLX 001.2的规定。
5	质量控制记录		质量控制、卫生管理和生产管理应符合GB14881-2013和GB/T 26630-2011的规定。
6	卫生管理记录		
7	生产管理记录		
8	产品名称		
9	产品规格		
10	包装材料		包装材料和产品标识应符合GB14881-2013的规定。
11	产品标识		
12	加工数量、重量		
13	加工时间		

表6 原料稻谷检测采集参数

序号	采集参数	参数信息	备注
1	检测日期		
2	品种		
3	产品名称		
4	产品规格		
5	生产日期		
6	代表批量		
7	食味值		
8	整精米率		
9	垩白度		
10	色泽气味		
11	水分		
12	杂质		
13	不完善粒		
14	黄粒米		
15	异品种粒		
16	直链淀粉		
17	蛋白质		
18	脂肪酸值		
19	砷		
20	铅		
21	镉		
22	汞		
23	黄曲霉毒素		
24	农药残留		
25	其他		
26	与第三方检测机构签订的委托		
27	检验结论		
28	检验员		

## 6.4.1.3 成品质量检测信息

应通过自检或第三方检测机构获取“水韵苏米”公共品牌产品检测信息，并形成不同品种的质量检测报告。必要时，应含有真菌毒素、有害元素、农药残留量等有关食品安全指标信息。

表 7 成品检测采集参数

序号	采集参数	参数信息
1	检测日期	
2	品种	
3	产品名称	
4	产品规格	
5	生产日期	
6	代表批量	
7	食味值	
8	碎米总量	
9	小碎米	
10	垩白度	
11	色泽气味	
12	水分	
13	杂质	
14	不完善粒	
15	黄粒米	
16	互混	
17	直链淀粉	
18	蛋白质	
19	其他	
20	与第三方检测机构签订的委托书扫描件	
21	检验结论	
22	检验员	

#### 6.4.2 加工环境可选信息

宜通过传感器技术采集加工过程温湿度、粉尘等参数信息。

#### 6.4.3 追溯信息

加工环节识别代码应包括：XX-XX-XX(产地代码)XXX-X-XXX(品种代码)XXXXXXXXXX(产品代码)XXX-XXXXX-X(加工机构代码)YYYY-MM-DD-XXXX(生产批次编码)YYYY-MM-DD-hh-mm(加工时间)XXX-XXXXX-X(检测机构代码)XXX-XXXXX-X-XXXX(责任人编码)。

识别代码编码规则可参照 LS/T 1713-2015 的规定。

### 7 运输环节

#### 7.1 存贮要求

应符合T/JSLX 001.2的规定，按产品品种、生产日期、包装形式分别存贮。

#### 7.2 运输设备

应对运输设备进行编号。

#### 7.3 运输追溯

##### 7.3.1 运输基本信息

应通过人工、扫描仪、GPS导航等方式采集大米运输环节参数信息。

##### 7.3.2 运输环境可选信息

宜通过传感器技术采集运输过程中温湿度等环境参数信息。

表8 运输环节基本信息采集参数

序号	采集参数	参数信息	备注
1	产品名称		
2	批号		
3	品种		
4	数量		
5	出库时间		
6	出库地点		
7	运输方式		运输方式、运输容器和工具应符合GB14881-2013的规定。
8	运输容器和工具		
9	车辆位置		
10	车辆编号		
11	运输日期		
12	承接商		
13	与第三方物流公司签订的合同扫描件		

### 7.3.3 追溯信息

运输环节识别代码应包括：XX-XX-XX（产地代码）XXX-X-XXX（品种代码）XXXXXXXX（产品代码）XX-XXX-XXX（数量）XXXXXXXX（车辆识别代码）YYYY-MM-DD（运输日期）XXX-XXXX-X-XXXX（责任人编码）。

识别代码编码规则可参照LS/T 1713-2015的规定。

## 8 销售环节

### 8.1 销售追溯

#### 8.1.1 销售基本信息

应通过人工和扫描仪采集销售环节商家和厂家的产品信息。

表9 销售环节基本信息采集参数

类别	子类	采集参数	参数信息
商家的产品信息管理	库存商品的管理	产品名称	
		生产批次	
		库存种类	
		库存数量	
	销售产品的管理	销售日期	
		销售价格	
		销售数量	
		销售种类	
		销售合同扫描件	
厂家的产品销售信息管理	商家的信息管理	销售商编号	
		销售商地址	
	产品的销售信息	出货地点	
		销售日期	
		销售价格	
		销售数量	
		销售种类	
	销售合同扫描件		

#### 8.1.2 追溯信息

**T / JSLX 001. 5—2024**

销售环节识别代码应包括：XX-XX-XX（产地代码）XXX-X-XXX（品种代码）XXXXXXXX 产名编码）  
XX-XXX-XXX（数量）XXX-XXXX（店铺编码）YYYY-MM-DD-hh-mm（销售时间）XXX-XXXXX-X-XXXX（责  
任人编码）。

识别代码编码规则可参照LS/T 1713-2015的规定。

---