

团 体 标 准

T/BJAGS 0004—2025

北京好粮油 大米

Grain & oil products of Beijing - Rice

2025 - 11 - 19 发布

2025 - 11 - 30 实施

北京市粮食行业协会 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。

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。

本文件由北京市粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：北京市食品检验研究院（北京市食品安全监控和风险评估中心）、北京京粮协鑫科技有限公司、北京古船米业有限公司、黑龙江省甘南县双河米业有限责任公司、中农裕邦（北京）生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：吕琴、王燕彦、谢文军、毕克龙、肖伟、李辉、刘征、宋善武、李强、王长武、李先明、刘红梅、范鸥、姚唱、牛红、姜吉民。

引 言

2017 年国家粮食和物资储备局（原国家粮食局）发布了 LS/T 3247-2017《中国好粮油 大米》标准，并在此基础上开展了包括大米在内的中国好粮油评选，取得较好效果，北京也以此标准为基础评选了“北京好粮油”。

但LS/T 3247-2017《中国好粮油 大米》标准是综合全国大米情况制定的，评选“北京好粮油”有必要制定适合北京地区的“好粮油 大米”标准。《北京好粮油 大米》团体标准，主要面向北京市企业组织生产，以国产粳稻谷或其糙米为原料加工而成、参加北京好粮油行动的食用商品大米，在 LS/T 3247-2017《中国好粮油 大米》的基础上，优化了产品的质量指标，严格了食品安全要求，细化了安全指数检验方法，体现了好粮油产品更高的质量安全要求，以评选出更多能满足市场需求的好粮油大米产品。

本文件的实施有助于引导行业更加关注大米产品的开发，其推广应用将提升大米的加工水平，为消费者提供优质安全的大米产品。

北京好粮油 大米

1 范围

本文件规定了北京好粮油大米的质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本文件适用于以国产粳稻谷或其糙米为原料、经北京市企业组织加工生产的食用商品大米。

本文件不适用于粳糯米和色稻米。

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 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/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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5503 粮食、油料检验 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品
- LS/T 3247 中国好粮油 大米

3 术语和定义

GB/T 1354、LS/T 3247界定的术语和定义适用于本文件。

4 质量与安全要求

4.1 质量要求

北京好粮油大米应满足表1规定的质量要求。

表 1 质量指标要求

质量指标		一级	二级
水分含量/（%）		≤ 15.5	
不完善粒含量/（%）		≤ 1.0	
杂质含量 ^a /（%）		≤ 0.1	
黄粒米含量/（%）		0	0.1
互混率/（%）		0	
色泽、气味		正常	
食味值/分		≥ 90	≥ 80
碎米	总量/（%）	≤ 5.0	≤ 7.5
	其中 小碎米/（%）	≤ 0.3	
垩白度 ^b /（%）		≤ 2.0	≤ 6.0
a：杂质中砂土、石子、玻璃、塑料等不应检出。 b：一级稻花香大米垩白度应≤5.0%。			

4.2 食品安全要求

4.2.1 安全指数（ P_N ）以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算，安全指数要求见表 2。

表 2 安全指数要求

项目	指数
P_N 真菌毒素	≤ 0.6
P_N 污染物	≤ 0.7
P_N 农药残留	≤ 0.7

4.2.2 其他要求按 GB 2715 规定执行。

4.3 生产过程质量控制

按照LS/T 1218 相关条款执行。

4.4 追溯信息

供应方应提供追溯信息，见表3，示例参见附录A。可以二维码形式体现。

表 3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称（可填）	
	产地	
	收获时间	
	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)	

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 互混检验：按 GB/T 5493 执行。
- 5.5 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 5.6 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。
- 5.7 食味值检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行，应使用 LS/T 1534 规定的参考样品；仪器检测按照 LS/T 3247 附录 B 或附录 C 执行；其中 GB/T 15682 为基础检验法。。
- 5.8 垩白度检验：按 GB/T 1354 附录 A 执行。
- 5.9 安全指数检验：按 LS/T 3247 执行。当某项安全指标检测结果为未检出时，实测值按检测方法的检出限带入计算其单项安全指数；若检测方法的检出限高于或等于限量值，则该单项安全指标不纳入计算。

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 产品组批

同批原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

6.4 出厂检验

按照4.1规定的项目进行检验。原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应委托有资质的粮油检验机构进行检验。

6.5 判定规则

符合4.1、4.2、4.3要求,且提供4.4追溯信息的大米，可参评“北京好粮油”产品。

7 标签标识

7.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，还应注明产品的食味值、最佳食味期限及贮存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期等，标签标识内容示例参见附录 B。

7.2 标注二维码，内容包括 4.1、4.2 的相应指标的检验结果、检验报告和和 4.4 的追溯信息。

8 包装、储存和运输

应符合GB/T 1354 的规定。

附 录 A
(资料性)
追溯信息示例

大米追溯信息示例见表A. 1。

表 A. 1 大米追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称（可填）	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	xx 吨。
生产信息	碾米日期	xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	xx 道砂辊 xx 道铁棍 xx 道抛光。
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可填）	反映大米质量的其信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。

附 录 B
(资料性)
标签标识示例

大米标签标识示例见表B.1。

表 B. 1 大米标签标识示例

产品名称		
原料品种名称		
原料产地（到县级地域）		
原料收获时间（具体到年月）		
碾米日期（具体到年月日）		
最佳食味期限及贮存条件		
食味值		
营养成分表		
项目	每 100 克（g）	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦（kJ）	%
蛋白质	克（g）	%
脂肪	克（g）	%
碳水化合物	克（g）	%
钠	毫克（mg）	%
硒	毫克（mg）	
铁	毫克（mg）	
维生素 B1	毫克（mg）	
.....		