

安徽省粮食行业协会团体标准

T/AAGS 003—2020

安徽好粮油 糯米

The Grain & Oil Products in Anhui: Glutinous rice

2020-10-23 发布

2020-11-1 实施

安徽省粮食行业协会 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。

本文件由安徽省粮食和物资储备局提出。

本文件由安徽省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：安徽省粮油产品质量监督检测站、蚌埠市皖北粮油质量检测中心、淮南市粮食局中心化验室、芜湖市粮食质量监测站、安徽阜阳国家粮食质量监测站。

本文件主要起草人：王新文，吴云，梅寒，王玉荣，许勇，赵代彬，王国正。

安徽好粮油 糯米

1 范围

本文件确立了“安徽好粮油 糯米”的术语和定义、质量要求、食品安全要求、追溯信息、检验方法、检验规则、标签标识及包装、储存和运输的要求。

本文件适用于以安徽省现辖行政区域内种植的糯稻谷为原料加工的糯米,包括粳糯米和籼糯米。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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、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 15682-1995 稻米蒸煮实验品质评定
GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3247 中国好粮油 大米

3 术语和定义

GB/T 1354、LS/T 3247 和 GB 2715 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

安徽好粮油 糯米 the grain & oil products of Anhui: glutinous rice

安徽省现辖行政区域内种植的糯稻谷为原料加工的符合本文件要求的商品大米。

3.2

淀粉含量 starch content

试样所含淀粉的质量占试样总质量的百分率。

4 质量要求

安徽好粮油 糯米应满足的质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

指标类别	质量指标		粳糯米		籼糯米	
			一等	二等	一等	二等
基本指标	水分含量/% ≤		15.5		14.5	
	碎米	总量/% ≤	3.0	6.0	5.0	10.0
		其中小碎米含量/% ≤	0.5		1.0	
	淀粉含量/% ≥		88			
	不完善粒含量/% ≤		2.0			
	杂质 ¹ 含量/% ≤		0.1			
	黄粒米含量/% ≤		0.1			
	互混/% ≤		1.0			
	色泽、气味		正常且色泽均匀一致			
定等指标	食味值/分 ≥		90	80	90	80
	直链淀粉含量/% ≤		1.5	2.0	2.5	3.0
注1：砂土、石子、玻璃、塑料等不可检出；						

5 食品安全要求

按 LS/T 3247 规定执行。

6 追溯信息

供应方提供的追溯信息，应符合表2要求。

表2 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	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。
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 千克/公顷；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 千克/公顷。
	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/xx 公司 xx 仓。
	虫霉防控记录	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
生产信息	储存量	xx 吨。
	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	(可选填)	反映大米质量的其信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。

7 检验方法

7.1 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

7.2 碎米含量检验：按 GB/T 5503 执行。

7.3 淀粉含量检验：按 GB 5009.9 执行，检验结果按式(1)计算：

$$X(\text{干基}) = \frac{X}{100 - W} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中，

$X(\text{干基})$ ——试样中淀粉的含量，单位为克每百克（g/100g，以干基计）；

X ——按 GB 5009.9 计算的试样中淀粉的含量，单位为克每百克（g/100g）；

W ——试样中水分的含量，单位为克每百克（g/100g）。

7.4 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

7.5 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

7.6 互混检验：按 GB/T 5493 执行。

7.7 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

7.8 食味值检验：按 GB/T 15682-1995 执行。

7.9 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。

8 检验规则

8.1 一般规则

按GB/T 5490 执行。

8.2 扦样、分样

按GB/T 5491 执行。

8.3 检验批次

同原料、同工艺、同设备加工的产品为同一批次。

8.4 判定规则

符合4和5要求，同时应提供6追溯信息的安徽省现辖行政区域内种植的糯稻谷为原料加工的糯米，判定为“安徽好粮油 糯米”。

8.5 型式检验

按第4章的规定检验。有下列情况之一应进行型式检验：

- 1) 新产品投产；
- 2) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- 3) 产品停产一年以上，恢复生产；
- 4) 连续生产三年；
- 5) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 6) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

9 标签标识

9.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，宜注明产品的贮存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期等。

9.2 安徽好粮油产品应提供包括 4、5 指标的检验值和 6 追溯信息二维码的标签标识。

10 包装、储存和运输

按GB/T 1354 执行。
