

T/AAGS

安徽省粮食行业协会团体标准

T/AAGS 013—2024

安徽好粮油 来安长粒香米

The Grain & Oil Products in Anhui: Lai An long grain fragrant Rice

2024 - 07 - 31 发布

2024 - 08 - 01 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。

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：滁州市粮油质量检验中心、安徽省粮油产品质量监督检测站、来安县农业农村局、宿州市粮油质量检验中心、滁州市南谯粮油质量检测有限公司。

本文件主要起草人：刘树彤、沈素文、姜福良、周梅妹、高原、张亚、刘旭、卢仲玉、张凯、袁泉、王力男、孙苏璇、王艳梅、许琰玫、章亚伟。

安徽好粮油 来安长粒香米

1 范围

本文件界定了安徽好粮油 来安长粒香稻米的相关术语，规定了其地理区域、质量与要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装储存和运输、质量追溯信息等要求。

本文件适用于滁州市来安县大英和雷官镇生产的长粒香稻加工的大米。

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 1350 稻谷
- GB/T 1354 大米
- 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 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
- GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB/T 10220 感官分析 方法学 总论（ISO 6658:2005，IDT）
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则（GB/T 13868-2009，ISO 8589:2007，IDT）
- GB/T 15549 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训（GB/T 15549-2022，ISO 5496:2006，IDT）
- GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员（GB/T 16291.1-2012，ISO 8586-2:2008，MOD）
- GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：专家评价员（GB/T 16291.2-2010，ISO 8586-2:2008，IDT）
- GB/T 17891 优质稻谷
- LS/T 6116 大米粒型分类判定

3 术语和定义

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

3.1

来安长粒香稻米 the grain & oil products in Anhui:Lai An long grain fragrant rice

滁州市来安县生产并具有天然香型的稻谷为原料加工而成的符合本文件要求的食用商品大米。

3.2

香味综合评分 comprehensive score of aroma

试样在规定条件下的香味强度、香型风味、滞留度和综合印象等各项因素评分值的总和。

4 地理区域

滁州市来安县南部大英镇和雷官镇圩区，有丰富的水资源，土壤有机质含量较高，含有多种矿物质及微量元素，土壤为马肝土。主要种植地理区域见附录A。

5 质量与要求

5.1 原料

原料来源于滁州市来安县南部大英镇和雷官镇圩区种植的天然香型稻谷品种，应符合GB 1350和GB/T 17891质量要求。

5.2 质量指标

质量指标应符合T/AAGS 001-2020 安徽好粮油 中晚籼米标准，其中大米香味评分、互混、蛋白质、垩白粒率、垩白度、长宽比、色泽、气味应符合表1的要求。

表 1 质量指标

项目	指标
大米香味评分/分	≥ 80
互混/%	≤ 0
蛋白质（干基）/%	≥ 8.0
垩白粒率/%	≤ 1.0
垩白度/%	≤ 1.0
长宽比	≥ 3.0
色泽	米粒晶莹洁白，有香稻米特有的光泽
气味	具有香稻米特有的米香

6 检验方法

- 6.1 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。
- 6.2 香味综合评分检验：按附录 B 执行。
- 6.3 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 6.4 不完善粒、杂质含量检验：按 GB/T 5494 执行。
- 6.5 黄粒米检验：按 GB/T 5496 执行。
- 6.6 互混检验：按 GB/T 5493 执行。
- 6.7 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 执行，氮换算为蛋白质的系数（F）按 5.95 计，检验结果按式（1）计算：

$$Xp(\text{干基}) = \frac{Xp}{(100-w)} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：
Xp（干基）——试样中蛋白质的含量，单位为克每百克（g/100 g，以干基计）；
Xp——按GB 5009.5计算的试样中蛋白质的含量，单位为克每百克（g/100 g）；
w——试样中水分的含量以质量分数表示（%）。

6.8 垳白粒率、垳白度检验：按 GB/T 1354 附录 A 执行。

6.9 长宽比检验：按 LS/T 6116 执行。

6.10 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

7.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

7.3 产品组批

按GB/T 1354执行。

7.4 型式检验

按GB/T 1354执行。

7.5 判定规则

7.5.1 质量指标有一项不符合 5.2 规定的产品不能作为“安徽好粮油 来安香稻米”。

7.5.2 其他指标判定不合格时，可从同批产品中加倍随机抽样复检，以复检结果为准。

8 标签标识

按GB/T 1354执行。

9 包装、储存和运输

按GB/T 1354执行。

10 质量追溯信息

供应方提供的追溯信息见附录C。

附录 A
(规范性)
来安长粒香稻米主要种植区域



图 A.1 来安长粒香稻米主要种植区域

附录 B

（规范性）

香味综合评定法

B.1 原理

香稻米在规定条件下进行前处理，品评人员通过鼻闻和品尝的方式对香稻米香味的香味强度、香型风味、滞留度的强度和持续时间、综合印象进行评价，结果以参评人员的评分平均值表示。

B.2 仪器设备

B.2.1 小型砬谷机。

B.2.2 小型碾米机。

B.2.3 天平：感量0.01 g。

B.2.4 水浴锅。

B.2.5 125 mL细口具塞棕色玻璃瓶。

B.2.6 带盖铝盒：60 mL以上。

B.2.7 蒸饭锅。

B.3 检验的一般条件

B.3.1 实验室

进行检验的实验室应符合GB/T 13868规定的条件。

B.3.2 评价员

B.3.2.1 条件

评价员应满足GB/T 10220-2012中4.4所需水平。

参加检验的所有评价员应具有同等的资格水平和检验能力。

B.3.2.2 评价员的选择和培训

应根据GB/T 16291.1和GB/T 16291.2对优选评价员和专家进行选拔和培训。并根据GB/T 15549对各评价员在识别气味方面进行专门培训。其目的是增强他们对产品香味品质的识别和鉴定能力，提高他们对术语的熟悉程度，从而保证结果的准确性和重复性。

B.3.2.3 评价员数

每个批次的评价需要5位培训过的优选评价员。

B.4 检验方法

B.4.1 样品的准备

直接分取试样。

B.4.2 样品制备

B.4.2.1 鉴别香味强度、香型风味样品的制备

取大米2 g放入125 mL细口具塞棕色玻璃瓶中，加50 mL蒸馏水，盖上瓶盖后放入沸水浴中15 min，移出玻璃瓶稍加冷却。评价前应先轻轻摇晃。

B.4.2.2 鉴别滞留度和综合印象样品的制备

- a) 称样：称 10 g 试样于铝盒中，按参加品评人数每人 1 盒；
- b) 洗米：用 30 mL 水搅拌淘洗 1 次，再用 30 mL 蒸馏水冲洗 1 次，沥干水分；
- c) 加水：加入蒸馏水 10 mL，浸泡 30 min；
- d) 蒸煮：蒸饭锅内加入适量水并加热至沸腾，取下锅盖，将加好水的饭盒均匀的放于蒸屉上，盖上锅盖继续加热并开始计时，蒸煮 40 min，停止加热，焖 10 min。

B.4.3 为防止产生感官疲劳和适应性，一次评价试样不宜超过8个。

B.4.4 样品分发时应编码，例如用随机的三位数字，并随机的分发给评价员，避免因样品分发的次序不同，影响评价员的判断。

B.5 评价内容和标准

评价香稻米的香味强度、香型风味、滞留度的强度和时间以及综合印象，并按表B.1做评分记录。

表 B.1 大米香味综合评分标准

感官指标	二级指标	评分标准
香味40分	香味强度40分	很强:32分~40分
		强:24分~31分
		中等:16分~23分
		弱:9分~15分
		刚好可识别:0分~8分
		不存在:0分
香型30分	香型风味30分	极令人愉快的:25分~30分
		很令人愉快的:19分~24分
		令人愉快的:13分~18分
		有点令人愉快的:7分~12分
		不令人愉快也不令人讨厌:1分~6分
		令人讨厌的:0分
滞留度20分	滞留度强度10分	很强:9分~10分
		强:7分~8分
		中等:5分~6分
		弱:3分~4分
		刚好可识别:1分~2分
		无:0分
	滞留度时间10分	相当长:9分~10分
		较长:7分~8分
		一般:5分~6分
		较短:0分~4分
综合印象10分	综合印象10分	很好:9分~10分
		好:7分~8分
		一般:5分~6分
		较差:0分~4分
综合评分		

B.6 品评方法和顺序

香味强度、香型风味评价：评价员在评价前应先将盛有样品的棕色玻璃瓶轻轻摇晃，然后将瓶逐个打开，闭上嘴，用鼻子吸嗅蒸气(评价员应在适当的时间间隔内用同样的方式，如作短促的吮吸或深呼吸吸嗅所有样品瓶)，以评价每一种样品的香味强度、香型风味。

滞留度和综合印象评价：打开盛有米饭样品的铝盒，取出米饭少许放入口中，一边咀嚼，一边在呼气过程中用鼻后嗅觉法评价米饭香味的滞留度和综合印象。

B.7 结果标识

评价小组负责人收集并报告评价员提供的结果和评价小组的平均分值，个别品评误差超过平均值10分以上的数据应舍弃，舍弃后重新计算评分平均值，计算结果取整数。

附 录 C
(资料性)
追溯信息

表 C.1 来安长粒香稻米追溯信息

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	来安县大英镇或雷官镇xx村。
	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公斤/亩；xx年xx月使用xx肥料xx公斤/亩。
	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。
	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道铁辊xx道抛光。
储存信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	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。