

ICS 67.060
B 22

T/LNSLX

辽宁省粮食行业协会团体标准

T/LNSLX 003—2020

辽宁好粮油 小米

Liaoning good grain & oil-Millet

2020-07-24 发布

2020-07-24 实施

辽宁省粮食行业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1的规定起草。

本文件由辽宁省粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：朝阳市粮油监督检测站、辽宁省储备粮管理有限公司、辽宁省旱地农林研究所谷子研究室、辽宁省检验检测认证中心、阜新市粮食与农产品质量监督检测中心、辽宁省粮食和物资储备局、葫芦岛市粮油检验监测中心、北票市粮油检验监测站、凌源市粮油检验监测站、建平县粮油质量监督检测站、喀左县粮油检验监测站、朝阳县粮油检测站、辽宁绿谷农业发展有限公司、辽宁省朝阳博发农业科技有限公司、阜新芳山谷物开发经营有限公司、葫芦岛市华盈粮食收储有限公司。

本文件主要起草人：常智发、陈国秋、魏剑英、李杰夫、刘继明、夙国军、唐志强、单非、魏颖、乔丽娜、管明飞、迟志才、张行、李广州、宁波、季逢春、梁晓艳、金成民、葛海忠、张志新、李怀志、王子丰、王子奎。

本文件为首次发布。

辽宁好粮油 小米

1 范围

本标准规定了辽宁好粮油 小米的术语和定义、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于辽宁省境内种植的粟（谷子）经本省企业加工生产的商品小米。

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 2715 | 食品安全国家标准 | 粮食卫生标准 |
| 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 5494 | 粮油检验 | 粮食、油料的杂质、不完善粒检验 |
| GB/T 5503 | 粮油检验 | 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 11766 | 小米 | |
| GB/T 17109 | 粮食销售包装 | |
| GB/T 28050 | 食品安全国家标准 | 预包装食品营养标签通则 |
| LS/T 3112 | 中国好粮油 | 杂粮 |
| LS/T 1218 | 中国好粮油 | 生产质量控制规范 |

3 术语和定义

GB/T 11766界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辽宁好粮油 小米 the good grain products of liaoning: millet

以辽宁省境内种植的粟（谷子）加工生产的且符合本标准要求的產品。

3.2

粟粒 millet in husk

小米中含有的未被加工脱皮的粟（谷子）。

3.3

安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食质量安全状况的指数，以粮食中某类安全指标的实测值与国家标准限量值为基础计算获得，用内梅罗指数（ P_N ）表示。当实测值均在标准限量以内时， $P_N \leq 1$ ， P_N 值越小，表示安全状况越好。当实测值有1项超过标准限量时，不需计算安全指数，直接判定不合格。

4 分类

4.1 粳性小米：用粳粟制成的米，纯度达95%及以上。

4.2 糯性小米：用糯粟制成的米，纯度达95%及以上。

5 感官和质量与安全要求

5.1 感官指标

感官指标见表1。

表1 感官指标

| 项 目 | 要 求 |
|-----|--------------------|
| 色泽 | 色泽应均匀一致，无感官色差。 |
| 气味 | 具有小米固有的自然气味，无其他异味。 |

5.2 质量指标

质量指标见表2。

表2 质量指标

| 项 目 | 指 标 |
|----------|---------------------|
| 加工精度/% | \geq 95 |
| 水分/% | \leq 13.0 |
| 不完善粒含量/% | \leq 1.0 |
| 杂质含量/% | 总量 \leq 0.5 |
| | 其中：无机杂质 \leq 0.02 |
| 碎米/% | \leq 4.0 |
| 粟粒含量/% | 不得检出 |

5.3 食品安全要求

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

5.3.2 安全指数 (P_N) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量和实测值为基础计算，安全指数要求见表 3。

表 3 安全指数要求

| 项 目 | | 指 标 |
|------------|--------|-----|
| P_N 真菌毒素 | \leq | 0.5 |
| P_N 污染物 | \leq | 0.5 |
| P_N 农药残留 | \leq | 0.5 |

5.4 生产过程质量控制

按LS/T 1218相关条款执行。

5.5 追溯信息

供应方应提供追溯信息，具体要求见附录A。

6 检验方法

6.1 扦样、分样：按 GB/T5491 执行。

6.2 色泽、气味检验：按 GB/T5492 执行。

6.3 加工精度检验：按 GB/T11766（附录 A）执行。

6.4 水分含量检验：按 GB5009.3 执行。

6.5 杂质、不完善粒检验：按 GB/T5494 执行。

6.6 碎米含量检验：按 GB/T5503 执行。

6.7 粟粒含量检验：按 GB/T5494 执行。

6.8 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按式（1）分别计算每种物质的单项安全指标指数。

$$PI = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

PI ——每种物质的单项安全指标指数。

根据式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$PI_{\text{均}}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则按照 GB/T 5490 执行。

7.2 检验批为同种类、同产地、同收获年、同运输单元、同储存单元的小米。

7.3 出厂检验：产品应按 5.2 的要求进行出厂检验，检验合格方可出厂。

7.4 判定规则：符合 5.1、5.2、5.3 要求，并提供了 5.5 追溯信息的小米，判定为辽宁好粮油产品。

8 标签标识

8.1 除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，还应注明储存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、安全指数等。标签标识示例参见附录 B，并附检验报告（注：小米是加工产品应按加工食品设置标签）。

8.2 产品应标注二维码，内容包括 5.1、5.2、5.3 的所有指标和 5.5 的追溯信息。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的要求。

9.2 储存

应储存于清洁、阴凉、干燥处；应防虫、防鼠；不得与有毒有害、水分含量较高、有异味的物品混存。

9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防水、防晒、防污染。不得与有毒有害、有异味的物品混装运输，应注意文明装卸。

附 录 A
(规范性附录)
质量追溯信息

小米质量追溯信息示例见表A.1。

表A.1 小米质量追溯信息示例

| 信息分类 | 追溯信息 | |
|----------|----------|-----------------------------------------------------------|
| 原料 信息 | 品种名称 | 标注示例：以品种登记（审定）名为准。 |
| | 原产地/生产基地 | 标注示例：细化到某个农场或某个村镇，如：xx 村镇或 xx 农场。 |
| | 收获时间 | 标注示例：xx 年 xx 月收获。 |
| | 生产记录 | 标注示例：xx 年xx 月，施用 xx 农药xx 公斤/亩；xx 年 xx 月，施用 xx 肥料 xx 公斤/亩。 |
| | 干燥方式 | 标注示例：晾晒、烘干（塔式、箱式、烘干温度、降水幅度、降水速率）。 |
| | 储存方式 | 标注示例：xx 仓型储存，仓储温度为低温或准低温或常规温度。 |
| | 储存地址 | 标注示例：xx 粮库 xx 仓。 |
| | 粮情报告 | 标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。 |
| | 储存量 | 标注示例：xx 吨，显示可交易的数量。 |
| 生产 信息 | 收获水分 | 标注示例：收获水分 20%。 |
| | 加工日期 | 标注示例：xx 年 xx 月 xx 日。 |
| | 加工工艺 | 标注示例：xx 道砂辊 xx 道铁辊 xx 道抛光。 |
| | 运输方式 | 标注示例：铁路或公路，常温或冷链。 |
| | 储存方式 | 标注示例：常温或低温或准低温。 |
| | 最佳食味期限 | 标注示例：xx 年 xx 月 xx 日以前食用口味最佳。 |
| 其他 信息 | （可选填） | 供应方或企业可根据实际情况增加反映交易小米其他特性的信息，如：富硒、绿色、无公害等。 |

附 录 B
(资料性附录)
标签标识

预包装小米标签标识示例见表B.1。

表B.1 预包装辽宁好粮油 小米标签标识示例

| | | |
|-------------|-------------|---------------|
| 品种名称 | | |
| 产地（具体到县级地域） | | |
| 收获年度（具体到年月） | | |
| 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) | |
| —钾 | 毫克 (mg) | |
| | | |