

T/LNSLX

辽宁省粮食行业协会团体标准

T/LNSLX 002—2020

辽宁好粮油 盘锦大米

Liaoning good grain & oil - Panjin rice

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：盘锦市粮食行业协会、盘锦市高质量发展服务中心、盘锦检验检测中心、辽宁省农业科学院水稻研究所、辽宁省检验检测认证中心、辽宁省储备粮管理有限公司、辽宁省粮食和物资储备局、盘锦大米(集团)有限公司、盘锦鼎翔米业有限公司、盘锦市粮库有限责任公司、营口渤海米业有限公司、沈阳市粮食科学研究所、沈阳市粮油检验监测所、灯塔市粮油质量检验监测站。

本文件主要起草人：王中一、侯守贵、徐健峰、孙晓翠、魏剑英、李金友、李双利、张宇光、金泽、沈毕忠、李飞、李梅、张健希、孙元福、张闻天、王岫、丛鑫、崔高飞、季宏波、孙丽琴、柳东堯、杨洪顺、徐波。

本文件为首次发布。

辽宁好粮油 盘锦大米

1 范围

本标准规定了辽宁好粮油盘锦大米的术语和定义、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。

本标准适用于以 GB/T 18824 规定的地理范围内种植生产的粳稻谷为原料，由盘锦市区域内企业加工生产的食用商品大米。

本标准不适用于粳糯米和各种特殊品种大米。

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 1350 稻谷
- 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 5503 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB/T 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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 17891 优质稻谷
- GB/T 18824 地理标志产品 盘锦大米
- GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
- 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

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

3 术语和定义

GB/T 1354、GB/T 17891、LS/T 3247界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食味品质 eating quality

大米按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、色泽、外观结构、适口性和滋味等各项因素评分值的总和，用食味值表示。

3.2

互混 other kind of rice

粳米中混入异品种粳米颗粒。。

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 质量与安全要求

4.1 质量指标

除应符合见表1要求外，其他质量要求应符合GB/T1354 大米的规定。

表 1 质量要求

指标类别	项 目		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	7.5		
		其中：小碎米含量/% \leq	0.3		
	垩白度/% \leq		3.0	5.0	7.0
	垩白粒率 ¹ /% \leq		2.0	4.0	6.0
基本指标	色泽		米质半透明，色泽青白		

	气味		具有本区域大米固有的自然清香味
	水分含量 ² /%	≤	15.5
	不完善粒含量/%	≤	1.0
	杂质 ³ 含量/%	≤	0.1
	黄粒米含量/%	≤	0
	互混/%	≤	0
	直链淀粉含量（干基）/%		15.0~20.0
<p>注1：仅计算垩白面积不小于米粒投影面积二分之一的垩白粒数占试样整精米粒总数的比例；</p> <p>注2：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；</p> <p>注3：杂质中砂土、石子、玻璃、塑料、动物源性杂质等不得检出。</p>			

4.2 食品安全要求

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 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	≤	0.5
P_N 污染物	≤	0.7
P_N 农药残留	≤	0.5

4.3 生产安全要求

4.3.1 种植生产过程质量控制按 LS/T 1218 相关条款执行。

4.3.2 原料应来源于 GB/T18824 第 4 章规定的地理范围内，质量符合 GB 1350、GB/T17891 的规定。

4.3.3 加工生产过程应符合 GB 13122、GB 14881、GB/T26630 的规定。

4.3.4 加工生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

4.4 追溯信息

供应方应提供的追溯信息要求见附录 A。

5 检验方法

5.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。

5.2 食味值检验：按 GB/T 15682 或 LS/T 3247 附录 B 或附录 C 执行。评价员选拔培训按 LS/T 3247 附录 A 执行，参考样品按 LS/T 1534 执行。其中，GB/T 15682 为基础检验法。

- 5.3 碎米含量检验：按 GB/T 5503 执行。
- 5.4 垩白度检验：按 NY/T 2334 执行。
- 5.5 垩白粒率检验：按 LS/T 3247 附录 D 执行。
- 5.6 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 5.7 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 5.8 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。
- 5.9 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。
- 5.10 互混检验按 GB/T 5493 执行。
- 5.11 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。
- 5.12 感官要求、有毒有害菌类、植物种子检验按 GB 2715 规定执行。
- 5.13 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。

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

式中：

P_i ——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 ：

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

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

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

式中：

$P_{i\text{均}}$ ——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。

$P_{i\text{最大}}$ ——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。

6 检验规则

6.1 一般规则

按GB/T 5490 执行。

6.2 出厂检验

T/LNSLX 002—2020

应按产品组批检验，检验指标按 4.1、4.2 执行。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质量检验机构进行检验。

6.3 产品组批

同产地、同收获年度的原料、同工艺、同设备加工的大米为一个批次。

6.4 判定规则

符合 4.1、4.2 和 4.3 要求且提供了 4.4 追溯信息的大米，判定为“辽宁好粮油 盘锦大米”产品。

7 标签标识

7.1 除应符合 GB 7718、GB/T 191 的规定外，还应注明产品的食味值、最佳食味期限及储存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期等，标注的净含量应为产品最大允许水分含量状况下的质量。标签标识内容示例参见附录 C。

7.2 非预包装食品应在随行文件中注明品种名称、产地、收获年度、质量指标、安全指数等，并附检验报告或盖章的复印件。

7.3 标注二维码，内容包括 4.1、4.2 指标的检验值和 4.4 的追溯信息。

7.4 煮饭时米和水的参考比例。

8 包装、储存和运输

按 GB/T 1354 执行。

附 录 A
(规范性附录)
追溯信息

大米质量追溯信息参见表A.1。

表 A.1 大米质量追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名称为准。
	原产地/生产基地	产地信息到村镇或农场，如：xx 村镇或 xx 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，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	晾晒、烘干（塔式、箱式、烘干温度、降水幅度、降水速率）
	储存方式	xx 仓型储存，仓储温度为常规温度或低温或准低温
	储存地址	xx 粮库 xx 仓
	粮情报告	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等
	储存量	xx 吨，显示可交易的数量
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
	最佳食味期限	xx年xx月xx日以前食用口味最佳
其他信息	（可填）	供应方或企业可根据实际情况增加反映交易大米其他特性的信息，如：富硒，有机、绿色、无公害等。

附 录 B
(资料性附录)
标签标识

大米标签标识参见表B.1。

表 B.1 大米标签标识

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）		
食味值		
最佳食味期限及贮存条件		
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)	%
铁	毫克 (mg)	
维生素 B1	毫克 (mg)	
.....		