

# T/GXAS

## 团 体 标 准

T/GXAS 136—2020

---

### 地理标志农产品象州红米加工技术规程

Technical code of practice for processing of Agro-product geographical  
indication—Xiangzhou red rice

2020 – 12 – 28 发布

2020 – 12 – 31 实施

广西标准化协会 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。

本文件由象州县市场监督管理局提出。

本文件起草单位：象州县市场监督管理局、广西象州县高丰米业有限责任公司。

本文件主要起草人：黎飞燕、林鲜芳、高丽妮、韦云春、罗周光。



# 地理标志农产品象州红米加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了地理标志农产品象州红米加工技术的要求。  
本文件适用于地理标志农产品象州红米的加工。

## 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  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 17109 粮食销售包装  
GB/T 18810 糙米

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 加工过程卫生要求

应符合GB 14881及相关规定。

## 5 设施设备要求

具有粉尘控制装置、筛选、磁选、砻谷、谷糙分离、碾米、抛光、包装等设备，设施设备应符合GB 14881及相关规定。

## 6 原辅料要求

### 6.1 稻谷

应符合GB 2715的规定。

### 6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 7 加工工艺

### 7.1 工艺流程

见图1。

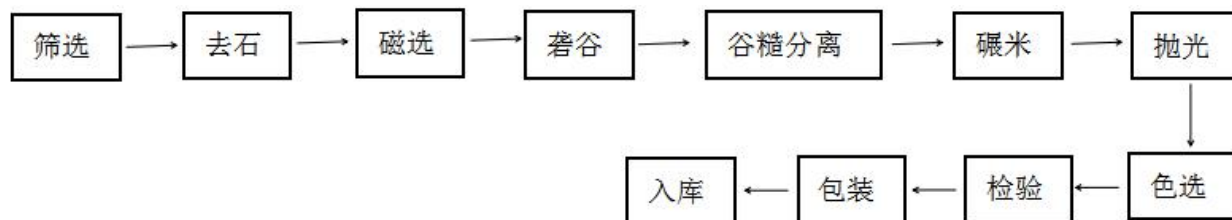


图1 红米加工工艺流程图

### 7.2 工艺要求

#### 7.2.1 筛选

7.2.1.1 采用筛选设备对稻谷进行初步筛选除去杂物，操作前应确保设备的正常运转，操作时注意控制好进料流量和进料状态。

7.2.1.2 进料流量稳定、适宜，流量可从物料在筛面上的厚度来判定，宜为 1.0 cm~1.2 cm，即 1 cm 筛面宽度 1 h 的处理量为 40 kg~60 kg，时间为 3 s~5 s。

#### 7.2.2 去石

7.2.2.1 进料后，先调节进料装置，使流量正常稳定并沿筛面宽度方向均匀下落，流量一般不应超过额定量 $\pm 10\%$ ，不应忽大忽小。

7.2.2.2 生产中应保持稳定风量，使稻谷在筛面或去石板上呈松散悬浮状态，悬浮高度 3.0 cm~4.0 cm。

7.2.2.3 去石筛面、匀风板和进风门要保持畅通，若不畅通，及时清理。

7.2.2.4 宜采用二道去石，保证去石效果达到以下要求：

- a) 第一道去石，每公斤沙中含稻谷不超过 50 粒；
- b) 第二道去石，净谷中含并肩石不得超过 1 粒/kg；
- c) 两道去石效率在 95% 以上。

#### 7.2.3 磁选

7.2.3.1 使用磁选设备清除混进稻谷中的磁性金属杂质。

7.2.3.2 磁选设备工作面应经常清理，不具备自排杂能力的磁选设备，每个班至少清理磁体 1 次；永磁滚筒的表面应定期检查清扫，宜 3 d~5 d 清理 1 次。

#### 7.2.4 砻谷

7.2.4.1 控制正常的流量，以每厘米胶辊接触长度每小时产糙米 90 kg~110 kg 为宜。

7.2.4.2 稻谷脱壳率在 75%~85%，碎米含量 $\leq 4\%$ 。

#### 7.2.5 谷糙分离

7.2.5.1 物料流量保持均匀和稳定，筛面中部流层厚度控制在 1.2 cm~1.5 cm 之间。

7.2.5.2 谷糙分离效果要求：回砻谷中含糙米量不应超过 15%，净糙米中含稻谷粒不应超过 8 粒/kg；回本机流量不应超过净糙流量的 50%。

#### 7.2.6 碾米

经常调节产量、出米率与质量之间的关系，宜采用三机出白时，头道米机的出糠量应高于二道米机，为 50%~60%，二道米机为 30%~40%，三道米机为 15%~20%。

#### 7.2.7 抛光

注意加强对着水量的控制，着水量宜为进机红米流量的 0.2%~0.3%，将红米外衣抛光掉 1/5~2/5 即可。

#### 7.2.8 色选

将抛光后的红米通过自动输送至色选机进行色选，去掉黄米及不合格米。

#### 7.2.9 检验

按 GB/T 18810 的规定执行。

#### 7.2.10 包装

7.2.10.1 销售包装应符合 GB/T 17109 的规定。

7.2.10.2 若采用包装袋，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

#### 7.2.11 入库

##### 7.2.11.1 运输

运输工具应清洁卫生、干燥，运输过程应注意防雨、防晒和污染。

##### 7.2.11.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防晒、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不应与有毒、有害、有异味或水分含量较高的物质混存。

中华人民共和国团体标准  
地理标志农产品象州红米  
加工技术规程  
**T/GXAS 136—2020**  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究