

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 007—2019
代替 T/GXAS 007—2017

广西好粮油 广西香米

The good grain products of Guangxi — Guangxi fragrant rice

2019 – 09 – 11 发布

2019 – 09 – 11 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则编写。

本标准由广西壮族自治区粮食局提出并归口。

本标准起草单位：广西壮族自治区粮油质量检验站。

本标准主要起草人：柳永英、陆炳坚、黄晓赞、伍先绍、彭健、蒋文佳、林卉、胡蓉、黄冬、彭海亮、蓝熊静、杨永隆、梁静。

本标准历次发布版本为：

——T/GXAS 007—2017。

广西好粮油 广西香米

1 范围

本标准规定了“广西好粮油 广西香米”的相关术语和定义、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本标准适用于广西壮族自治区内生产并具天然八桂香型的籼稻谷加工而成的食用商品大米。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- LS/T 3247 中国好粮油 大米
- 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 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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品
- LS/T 6116 大米粒型分类判定
- 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界定的及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

广西好粮油 广西香米 the good grain products of Guangxi — Guangxi fragrant rice
广西壮族自治区内生产并具有天然八桂香型的籼稻谷加工而成的，符合本标准要求的大米。

3.2

八桂香型 bagui fragrance
八桂香型：广西壮族自治区内生产的稻谷在全生育期及加工成大米后均具有的独特香味类型。

3.3

内梅罗指数 nemerow index
一种兼顾极值或突出最大值的计权型多因子环境质量指数，用 P_N 表示。

3.4

安全指数 grain safety index
用于综合反映粮食质量安全情况，通过检测粮食污染物、农药残留和真菌毒素等食品指标的含量并与标准规定的限量值计算获得。用内梅罗指数（ P_N ）表示。

3.5

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、滋味等各项因素评分值的总和，用食味值表示。

4 质量与安全要求

4.1 外观指标

外观指标应符合表1的规定。

表1 外观指标

项目	指标
粒型	长宽比 ≥ 2.8
色泽	正常
气味	具有天然八桂香型气味

4.2 质量指标

质量指标应符合表2的规定。

表2 质量指标

项 目		指 标
食味值/分	≥	80
不完善粒含量/%	≤	2.0
杂质 ^a 含量/%	≤	0.1
黄粒米含量/%	≤	0.1
互混/%	≤	0
水分含量 ^b /%	≤	14.5
碎米	总量/%	≤ 15.0
	小碎米含量/%	≤ 1.0
垩白度/%	≤	4.0
垩白粒率 ^c /%	≤	3.0
直链淀粉含量(干基)/%		12.5~18.0
^a 砂土、石子、玻璃、塑料等不可检出； ^b 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； ^c 计算垩白面积大于等于二分之一米粒投影面积的垩白粒占总试样整精米粒数的比例。		

4.3 食品安全指标

4.3.1 有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

4.3.2 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3。

表3 安全指数要求

项 目	指 标
$P_{N\text{真菌毒素}}$	≤ 0.7
$P_{N\text{污染物}}$	≤ 0.7
$P_{N\text{农药残留}}$	≤ 0.6

4.4 追溯信息

“广西好粮油 广西香米”应提供追溯信息，可实现质量追溯，具体要求见附录A。

5 生产过程质量控制

- 5.1 原料应符合 GB 1350、GB/T 17891 的规定。
- 5.2 生产加工过程应符合 LS/T 1218 的规定。
- 5.3 生产加工过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

6 检验方法

- 6.1 大米粒型检验：按 LS/T 6116 规定的方法执行。
- 6.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 6.3 食味值检验：按照 GB/T 15682 执行，大米食味品质评价员选拔和培训规范、米饭食味测定仪器法按 LS/T 3247 附录 A、附录 B 或附录 C 执行；其中，GB/T 15682 为基础检验法，食味检测应使用 LS/T 1535 规定的参考样品，气味检测应使用附录 B 确定的参考样品。
- 6.4 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。
- 6.5 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。
- 6.6 互混检验：按 GB/T 5493 执行。
- 6.7 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 6.8 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。
- 6.9 垩白粒率检验：按 LS/T 3247 附录 D 执行。
- 6.10 垩白度检验：按 NY/T 2334 执行。
- 6.11 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。
- 6.12 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，按照公式（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。

根据公式（2）～（4）分别计量真菌毒素、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 一般规则

按GB/T 5490执行。

7.2 扦样、分样

按GB 5491执行。

7.3 检验报告及频次

7.3.1 4.1、4.2、4.3规定项目，委托第三方检验不低于每六个月 1 次，检验报告应注明检验批次号及时间。

7.3.2 原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应委托第三方进行型式检验。

7.4 产品组批

同批原料、同工艺、同设备加工的产品为一批。

7.5 判定规则

符合4.1、4.2、4.3、4.4规定的大米，判定为“广西好粮油 广西香米”。

8 标签标识

8.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，还应注明产品的食味值、贮存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年月、碾米日期、食品安全指数等，标签标识内容示例参见附录 C。

8.2 标注二维码，内容包括 4.1、4.2、4.3、4.4 的相应指标的检验结果和追溯信息。

9 包装、储存和运输

按GB/T 1354执行。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

见表A.1。

表 A.1 大米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	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。
	化肥和农药使用记录	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，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	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。
生产信息	碾米日期	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。
储运信息	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
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大米其他特性的信息，如：富硒，有机、绿色、无公害等。

附录 B
(规范性附录)
大米气味鉴定参考样品

B.1 定义

八桂香型：广西壮族自治区内生产的稻谷在全生育期及加工成大米后均具有的特异香味类型。

B.2 参考样品制备过程

B.2.1 原料选择

选择广西壮族自治区内生产的具有天然香型香味的稻谷作为加工原料。主要品种有：百香系列、兆香系列、宜香系列、桂香系列等。

B.2.2 品评委员会成员

获得国家级、省级专业技术机构颁发的大米食味品质评价员资质证书的人员。

B.2.3 参考样品选定

品评委员会成员按照GB/T 5492 规定的方法，对选定的多个品种的大米进行气味鉴别，经一致认可选定八桂香型参考样品。

B.2.4 参考样品包装规格

采用真空包装，50 g/袋。

B.3 参考样品储存及使用

B.3.1 参考样品储存条件

避光、冷藏。

B.3.2 参考样品使用要求

使用前恢复至常温，样品避免重复使用。

B.3.3 参考样品使用期限

使用期限为1年。

附 录 C
(资料性附录)
标签标识

见表C. 1。

表 C. 1 大米标签标识示例

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）		
贮存条件		
食味值		
食品安全指数		
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）	
维生素 B ₁	毫克（mg）	
.....		

中华人民共和国团体标准

广西好粮油 广西香米

T/GXAS 007—2019

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2023 年第 145 号（总第 270 号）

关于批准发布 T/GXAS 007—2019《广西好粮油 广西香米》团体标准第 1 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 007—2019《广西好粮油 广西香米》团体标准第 1 号修改单，自 2023 年 10 月 24 日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 007—2019《广西好粮油 广西香米》第 1 号修改单



附件

T/GXAS 007—2019《广西好粮油 广西香米》

第 1 号修改单

规范性引用文件中删掉“LS/T1535 籼米品尝评分参考样品”；7.2 中“按 GB 5491 执行”改为“按 GB/T 5491 执行”。