

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 669—2023

象州大米

Xiangzhou rice

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 01 - 04 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 质量要求 2

5 检验方法 3

6 检验规则 4

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 4

参考文献 6

前 言

本文件参照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。

本文件由象州县农业农村局提出、宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：象州县农业农村局、象州县市场监督管理局、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西象州太粮米业有限公司石龙分公司、广西象州县高丰米业有限责任公司、广西象州三和米业有限公司、广西象州福达米业有限公司、广西象州金源米业有限公司。

本文件主要起草人：龙福全、李冬桂、黄巧、韦静、罗周光、梁文斌、黎飞燕、秦玉燕、秦英凤、李喜荣、蓝唯、蔡明。

象州大米

1 范围

本文件界定了象州大米的术语和定义，规定了象州大米的质量、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期的要求，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于广西壮族自治区来宾市象州县行政区域内生产的优质籼米。

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/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
 GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
 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 5502 粮油检验 大米加工精度检验
 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 15682 粮油检验 稻米、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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070.3 定量包装商品净含量计量检验规则 大米
 LS/T 3247 中国好粮油 大米
 LS/T 6116 大米粒型分类判定

3 术语和定义

GB/T 1354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

象州大米 Xiangzhou rice

在象州县行政区域内种植的优质籼型非糯性水稻，如：丝香1号、百香139、广粮香丝2号、金灿99、粮发香粘等，经加工后产品质量符合本文件要求的大米。

4 质量要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
粒型	长宽比 ≥ 3.0
色泽	正常
气味	具有大米的清香味

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目			指标	
			特级	一级
碎米	碎米总量/%	$\leq$	12.5	15.0
	小碎米含量/%	$\leq$	0.5	1.0
加工精度			精碾	
垳白度/%			3.0	5.0
垳白粒率/%			8.0	
品尝评分值/分			70	
直链淀粉含量（干基）/%			11.0~18.0	
水分含量/%			14.5	
不完善粒含量/%			2.0	
杂质限量	总量/%	$\leq$	0.2	
	无机杂质含量/%	$\leq$	0.02	
黄粒米含量/%			0.5	
互混率/%			2.0	

4.3 食品安全指标

应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1及国家有关规定的要求。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 粒型

长宽比按LS/T 6116规定的方法执行。

5.1.2 色泽、气味

按GB/T 5492规定的方法执行。

5.2 理化指标

5.2.1 碎米总量和小碎米含量

按GB/T 5503规定的方法执行。

5.2.2 加工精度

按GB/T 5502规定的方法执行。

5.2.3 垩白度

按GB/T 1354规定的方法执行。

5.2.4 垩白粒率

按LS/T 3247规定的方法执行。

5.2.5 品尝评分值

按GB/T 15682规定的方法执行。

5.2.6 直链淀粉含量（干基）

按GB/T 15683规定的方法执行。

5.2.7 水分含量

按GB 5009.3规定的方法执行。

5.2.8 不完善粒含量、杂质总量及无机杂质含量

按GB/T 5494规定的方法执行。

5.2.9 黄粒米含量

按GB/T 5496规定的方法执行。

5.2.10 互混率

按GB/T 5493规定的方法执行。

5.3 食品安全指标

按GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1规定的方法执行。

5.4 净含量

按JJF 1070.3规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按GB/T 5491规定的方法执行。

6.2 一般规则

按GB/T 5490规定的方法执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工、同包装规格的产品为一批。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，项目按大米生产许可规定的项目执行。

6.5 型式检验

按第4章的规定检验。有下列情况之一的应进行型式检验：

- 新产品投产；
- 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- 产品停产一年以上，恢复生产；
- 连续生产三年；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 国家有关质量管理部门提出检验要求。

6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合表2相应等级要求时，判定该批次产品为相应等级。

6.6.2 大米的定等指标中有一项及以上达不到表2该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；不符合最低等级指标要求的，作为非等级产品，其他指标有一项及以上不符合表2要求的，作为非等级产品。

6.6.3 检验项目中有不符合第4章要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合第4章要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合第4章要求时，判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品名称应按本文件的规定标注，且符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 应符合有关国家食品安全标准的规定和要求。

7.2.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固、干燥、清洁、无毒、无异味，包装封口或者缝口应严密、牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物。运输过程中应遮盖，防雨防晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.4 贮存

产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

7.5 保质期

企业宜根据自身产品质量状况确定保质期，且保质期不应低于3个月。



参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法(总局令第70号), 2023年.
-

中华人民共和国团体标准

象州大米

T/GXAS 669—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究