

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 699—2024

西林冷水米

Xilin Lengshuimi

2024 - 04 - 11 发布

2024 - 04 - 17 实施

广西标准化协会 发布

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。

本文件由西林县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西粮食行业协会归口。

本文件起草单位：广西工商职业技术学院、西林县农业农村局、西林县市场监督管理局、广西壮族自治区粮油质量检验中心、广西粮食行业协会、广西标准化协会、广西山珍王子食品有限责任公司、广西粮油科学研究所有限公司。

本文件主要起草人：韦云凤、裴朝东、谭波、黄宏业、唐景池、何炳竹、农凤密、李黎丰、黄树雄、黄贤、陈秀霞、罗天武、谢宏昭、李影球、罗继董、刘俊、马佳媛、农文珍、戴光奇、凌海、蓝熊静、谢洁、韩蓉、贺寿练、黄告、骆文花、黄林华、韦晓思、黄振文、李颖、赵翊波、吴孟银、黄萍、林秋铭、黄建文、赖丽琼、潘药银、陆秀青、黄茂景、黄冬、黄桂军、农子明、郭东亮、陈日源、罗桂娇、黄善靖、牙文文、农程、王胜福、韦凡。

西林冷水米

1 范围

本文件界定了西林冷水米的术语和定义，规定了质量、标志、标签和包装、储存、运输和保质期的要求，描述了相应的检验方法与检验规则。

本文件适用于西林县境内以使用地下冷泉水灌溉获得的优质稻谷为原料，经加工而成的商品食用优质籼米。

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—2018 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 米类加工精度检验
- GB/T 5503 粮食、油料检验 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 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- 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

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

西林冷水米 Xilin Lengshuimi

产自西林县境内，生长环境海拔高、昼夜温差大，全生育期长，以使用地下冷泉水灌溉获得的优质稻谷为原料，经加工而成的商品食用优质籼米。

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
形状	大小均匀，颗粒饱满
色泽	润泽光亮、油身，呈半透明状
气味	具有大米固有的自然清香，香气浓郁
滋味	生米咀嚼微甜，蒸煮后饭香味浓，米香持久
食用口感	米饭软硬适中，饭粒松软无凝结，入口不粘，有嚼劲，冷却后不回生

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		一级	二级	三级
垩白度/%	≤	1.0	2.0	5.0
直链淀粉含量(干基)/%		13.0~18.0	13.0~20.0	13.0~22.0
胶稠度/mm	≥	75	70	65
蛋白质含量/%		5.0~10.0		
碎米	总量/%	符合 GB/T 1354—2018 表 2 优质大米质量指标中优质籼米相应的指标要求		
	其中：小碎米含量/%			
加工精度				
水分含量/%				
不完善粒含量/%				
杂质	总量/%			
	其中：无机杂质含量/%			
限量				
黄粒米含量/%				
互混率/%				

4.3 食品安全要求

应符合GB 2715与GB 2763.1的规定。

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 形状

将样品置于洁净白瓷盘中，观察样品的粒形。

5.1.2 色泽、气味

按GB/T 5492的规定执行。

5.1.3 滋味、食用口感

按GB/T 15682的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 垩白度

按GB/T 17891的规定执行。

5.2.2 直链淀粉含量

按GB/T 15683的规定执行。

5.2.3 胶稠度

按GB/T 22294的规定执行。

5.2.4 蛋白质含量

按GB 5009.5的规定执行。

5.2.5 碎米

按GB/T 5503的规定执行。

5.2.6 加工精度

按GB/T 5502的规定执行。

5.2.7 水分含量

按GB 5009.3的规定执行。

5.2.8 不完善粒含量

按GB/T 5494的规定执行。

5.2.9 杂质限量

按GB/T 5494的规定执行。

5.2.10 黄粒米含量

按GB/T 5496的规定执行。

5.2.11 互混率

按GB/T 5493的规定执行。

5.3 食品安全要求

按GB 2715和GB 2763.1的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070.3的规定执行。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按GB/T 5491的规定执行。

6.2 一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

6.3 产品组批

同产地、同品种、同工艺、同设备、同班次的产品为一批。



6.4 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验，检验项目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 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。
- 6.6.2 加工精度不符合本标准要求的，判为非等级产品。
- 6.6.3 检验项目全部符合表 1 与表 2 相应等级质量要求时，判定该批次产品为相应等级。
- 6.6.4 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；不符合最低定等指标要求的，作为非等级产品；其他指标有一项及以上不符合表 1 与表 2 要求的，作为非等级产品。
- 6.6.5 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 标志、标签和包装

7.1 标志、标签

- 7.1.1 标志应符合 GB/T 191 的要求。
- 7.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，宜标注最佳食用期和最佳食用方法。

7.2 包装

- 7.2.1 应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全的要求。
- 7.2.2 包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

8 储存、运输和保质期

- 8.1 应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内。不应与有毒、有害物质或水分较高的物质混存。
- 8.2 应使用符合食品安全要求的运输工具运输，运输过程应注意防止雨淋、暴晒和被污染。
- 8.3 企业根据自身产品质量状况，明确产品保质期。

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（国家市场监督管理总局令第70号）
[Z]. 2023年3月16日
-



中华人民共和国团体标准

西林冷水米

T/GXAS 699—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究