

ICS 67.060

B 22

T/JSLX

江苏省粮食行业协会团体标准

T/JSLX 001.3—2018

江苏大米 第3部分：稻谷

Jiangsu rice-Part 3: Paddy

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

江苏省粮食行业协会 发布

前 言

T/JSLX 001 《江苏大米》分为如下5个部分:

- 第1部分 稻谷生产技术规程
- 第2部分 大米加工技术规范
- 第3部分 稻谷
- 第4部分 大米
- 第5部分 质量追溯基础信息规范

本部分为T/JSLX 001的第3部分。

本部分按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本部分由江苏省粮食局提出。

本部分由江苏省粮食行业协会归口。

本部分起草单位：江苏省粮食局粮油质量监测所、南京财经大学、江苏粮食集团有限责任公司、江苏省农垦米业集团有限公司、江苏省农业科学院。

本部分起草人：戴波、袁建、濮兴生、沈杰、冯儒、王才林、邢常瑞、都立辉、周广斌、张亚东、朱镇。

江苏大米 第3部分: 稻谷

1 范围

T/JSLX 001的本部分规定了用作江苏大米加工原料的稻谷的术语和定义、质量要求、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。

本部分适用于江苏省区域种植的用于加工江苏大米的单品种商品粳稻谷。

本部分不适用于籼稻谷。

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 1350 稻谷

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/T 3543.5-1995 农作物种子检验规程 真实性和品种纯度鉴定

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 5495 粮油检验 稻谷出糙率检验

GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

GB/T 15682-2008 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 20569-2006 稻谷储存品质判定规则

GB/T 21719 稻谷整精米率检验法

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品

LS/T 3108-2017 中国好粮油 稻谷

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

T/JSLX 001.2 江苏大米 第2部分: 大米加工技术规范

3 术语和定义

GB 1350、GB/T 17891界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为便于使用,以下重复列出了GB/T 17891中的某些术语和定义。

3.1

2

品种 cultivar

具有相对的遗传稳定性和生物学上的一致性的栽培植物群体。

3.2

食味品质 eating quality

按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、外观结构、适口性、滋味、冷饭质地的综合评分值，用食味值表示。

3.3

垩白 chalkiness

米粒胚乳中的白色不透明部分，包括腹白、心白和背白。

3.3.1

垩白大小 chalkiness area percentage in rice kernel; chalky area

垩白米粒垩白部分的投影面积占该粒米投影面积的百分比。

3.3.2

垩白度 chalkiness degree; size of chalkiness

垩白米粒的垩白面积总和占试样米粒面积总和的百分比。

3.3.3

垩白粒率 rate of chalky kernel

垩白大小 $\geq 50\%$ 的垩白米粒占试样米粒数的百分比。

3.4

一致性 consistency

表征稻谷品种纯度特性的指标。

4 质量要求

4.1 质量指标

稻谷质量指标应满足表1要求。

表1 质量指标

指标类别	项目	一级	二级	三级
定等指标	食味值/分 \geq	90	85	80
	出糙率/ % \geq	82.0	80.0	78.0
	整精米率/ % \geq	68.0	64.0	60.0
	垩白粒率/ % \leq	2.0	4.0	6.0
	垩白度/ % \leq	4.0	6.0	8.0
基本指标	色泽气味	正常		
	水分/ % \leq	15.5		
	杂质/ % \leq	1.0		
	不完善粒/ % \leq	3.0		
	黄粒米 / % \leq	0.5		
	谷外糙米 / % \leq	2.0		
	一致性/ % \geq	98		
	直链淀粉(干基) / %	8.0~15.0		
	蛋白质(干基)/%	6.0~8.5		
	脂肪酸值(KOH/干基) / (mg/100g) \leq	25.0		

4.2 食品安全指标

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 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

4.2.3 真菌毒素、污染物、农药残留等除符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量要求外，还应符合表 2 规定的要求。

表 2 安全指标

序号	项目	指标
1	无机砷(以 As 计)/mg/kg	≤ 0.1
2	汞(以 Hg 计)/mg/kg	≤ 0.01
3	铅(以 Pb 计)/mg/kg	≤ 0.1
4	镉(以 Cd 计)/mg/kg	≤ 0.1
5	铬(以 Cr 计)/mg/kg	≤ 0.2
6	黄曲霉毒素 B ₁ /μg/kg	≤ 5.0

5 检验方法

5.1 食味值检验：按 GB/T 15682-2008 执行，其中“6.1.4 参照样品的选择”宜选用 LS/T 1534 规定的参考样品；可按 LS/T 3108-2017 附录 B 使用米饭食味计进行测定，必要时采用人工品尝试验进行测定结果验证。

5.2 出糙率检验：按 GB/T 5495 执行。

5.3 整精米率检验：按 GB/T 21719 执行。

5.4 垩白粒率检验 按 LS/T 3108-2017 附录 D 执行。

5.5 垩白度检验：按 GB/T 17891 附录 A 执行，或按 NY/T 2334 执行。

5.6 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

5.7 水分测定：按 GB 5009.3 执行。

5.8 杂质检验：按 GB/T 5494 执行。

5.9 不完善粒检验：按 GB/T 5494 执行。

5.10 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

5.11 谷外糙米检验：按 GB/T 5494-2008 中 6.1.3 执行，拣出糙米粒，称量并计算含量。

5.12 一致性检验：按 GB/T 3543.5-1995 中 6.2.1、6.2.2 及 GB/T 5493 规定执行，结果表示以“一致性”替代“品种纯度”。

5.13 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。

5.14 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 执行。

5.15 脂肪酸值检验：按照 GB/T 20569-2006 附录 A 执行。

5.16 食品安全指标检验：分别按照 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

检验的一般规则按 GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

6.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

6.3 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的稻谷为一个批次，样品代表数量一般不超过 2000 吨。

6.4 判定规则

6.4.1 稻谷以食味值、出糙率、整精米率、垩白粒率、垩白度定等。

6.4.2 食品安全指标中有一项检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格产品。

7 标签标识

7.1 应在包装物上或随行文件中注明品种名称、等级、产地、收获年度等，并附检验报告。

注：建议在包装物上加贴二维码，其内容包括4章中相应指标的检验值和 9章的追溯信息。

8 包装、贮存和运输

8.1 按 T/JSLX 001.2 执行。麻袋包装还须符合 GB/T 24904 的规定。

8.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送，运输中应注意防止日晒、雨淋、污染和标签脱落。

8.3 应贮存于清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不得与有害、有毒物品或水分较高物质混存。

9 追溯信息

供应方提供的追溯信息应符合表 3 的要求。

表 3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	
	产地（具体到县或基地）	
	收获时间（具体到年月）	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录 （包括：通用名称，用量，施用时间）	
	产量/可供交易量	
收储信息	收获水分	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
其他信息		