

ICS 67.060  
B 22  
备案号：44275-2015

# DB22

## 吉 林 省 地 方 标 准

DB 22/T 2216—2014

---

### 弱碱性粳米

Weakly alkaline rice

2014 - 12 - 11 发布

2014 - 12 - 30 实施

---

吉林省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由吉林省粮食局提出并归口。

本标准起草单位：吉林省粮油卫生检验监测站、中国科学院东北地理与农业生态研究所。

本标准主要起草人：张廷会、宋长权、吴岩、罗蓓超、颜庭辉、冯锡仲、孙广友。



# 弱碱性粳米

## 1 范围

本标准规定了弱碱性粳米的土壤条件、质量要求、检验方法、检验规则、包装、标签、运输和储存。本标准适用于弱碱性粳米的生产、加工与销售。

## 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 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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**弱碱性粳米** weakly alkaline rice

pH范围为7.0~7.5的粳米。

#### 4 土壤条件

吉林省中西部的种植土壤为原始苏打草甸土、碱土与盐土复区等，经科学改良后形成的轻中度苏打盐化水稻土，耕层土壤含盐量为0.10%~0.50%，pH为7.5~8.5。

#### 5 质量要求

##### 5.1 质量指标

质量指标应符合表1的规定。其中加工精度、碎米与其中小碎米、不完善粒、杂质为定等指标。

表1 质量指标

指 标		等 级		
		一 级	二 级	
色泽		米质半透明或透明，晶莹洁白，有光泽		
气味		正常无异味，具有大米固有的气味		
加工精度		背沟无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占90%以上。	背沟有皮，米胚和粒面皮层去净的占85%以上。	
黄粒米/%	≤	0.2	0.3	
不完善粒/%	≤	1.0	2.0	
垩白粒率/%	≤	10	20	
杂质	总量/%	≤	0.20	0.25
	糠粉/%	≤	0.05	0.10
	矿物质/%	≤	0.01	0.02
	带壳稗粒/粒/kg	≤	1	2
	稻谷粒/粒/kg	≤	1	2
碎米	总量/%	≤	7.5	10.0
	其中:小碎米/%	≤	0.3	0.5
水分/%	≤	15.5		
品尝评分值 /分	≥	80		

##### 5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

指 标		等 级	
		一 级	二 级
pH		7.0~7.5	
直链淀粉(干基)/%		13.0~18.0	13.0~19.0
胶稠度/mm	≥	90	80

##### 5.3 卫生指标

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.4 加工生产过程中的卫生要求

5.4.1 原料应符合 GB 1350、GB/T 17891 的规定。

5.4.2 生产过程应符合 GB 14881 的规定。

5.4.3 生产过程中，除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

#### 5.5 净含量

应符合JJF 1070的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 扦样

应按照GB 5491的规定执行。

#### 6.2 色泽、气味

应按照GB/T 5492的规定执行。

#### 6.3 加工精度

应按照GB/T 5502的规定执行。

#### 6.4 黄粒米

应按照GB/T 5496的规定执行。

#### 6.5 不完善粒、杂质

应按照GB/T 5494的规定执行。

#### 6.6 碎米

应按照 GB/T 5503的规定执行。

#### 6.7 水分

应按照GB/T 5497的规定执行。

#### 6.8 直链淀粉

应按照GB/T 15683的规定执行。

#### 6.9 胶稠度、垩白粒率

应按照GB/T 17891的规定执行。

#### 6.10 品尝评分值

应按照GB/T 15682的规定执行。

#### 6.11 pH

参见附录A。

## 7 检验规则

### 7.1 组批、扦样

应按GB 5491规定执行。

### 7.2 检验分类

#### 7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂和销售。

7.2.1.2 出厂检验项目包括：质量指标、pH值。

#### 7.2.2 型式检验

正常生产时，每年进行一次，检验项目为本标准的全部要求。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 品种、加工工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时；
- d) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求时。

### 7.3 判定规则

7.3.1 卫生指标有一项不符合规定的产品，判定为非食用产品。

7.3.2 定等指标中有一项指标达不到该等级质量要求的，则降为下一个等级；低于最低等级指标的，作为非等级产品。其他指标有一项不符合表1要求的，作为非等级产品。

7.3.3 pH值达不到要求的，判定为非弱碱性粳米。

## 8 包装、标签

### 8.1 包装

8.1.1 包装应符合GB/T 17109的规定。

8.1.2 包装物应清洁、结实，包装容器封口应严密，不得破损、泄露。

### 8.2 标签

8.2.1 标签标识应符合GB 7718的规定。

8.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2.3 凡是采用本标准的产品，应按本标准规定的名称和等级标注。

## 9 运输、储存

9.1 运输应使用符合卫生标准要求的运输工具和容器。运输过程中注意防止雨淋和被污染。

9.2 储存场所应满足清洁、干燥、防雨、防虫、防鼠要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物混存。

9.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期应不低于 3 个月。

**附 录 A**  
**(规范性附录)**  
**弱碱性粳米 pH 值检验方法**

**A.1 试剂**

实验用三级或三级以上蒸馏水（蒸馏水加热至沸腾排掉溶解的二氧化碳，冷却至 18 ℃~25 ℃）。

**A.2 仪器、设备**

A.2.1 pH计：精度±0.05。

A.2.2 电子天平：感量0.01 g。

A.2.3 锤式旋风磨。

A.2.4 量筒：100 ml。

A.2.5 烧杯：200 ml。

A.2.6 玻璃棒。

**A.3 试样制备**

取混合均匀的样品 80 g~100 g，用锤式旋风磨粉碎，粉碎后的样品一次通过CQ16号筛的应达95%以上。粉碎样品经充分混合后装入磨口瓶中备用。

**A.4 操作步骤**

称取制备好的试样5.00 g，精确至0.01 g，于200 ml烧杯中，用量筒加入95 ml蒸馏水，然后用玻璃棒低速顺时针搅拌约30 s，静止2 min后，用玻璃棒在样品液中部微微搅动一下，让沉降的米粉变成悬浊状态，马上用pH计探头检测，按pH计读数键，读取测定值，然后用蒸馏水冲洗pH计探头。

**A.5 结果表示**

每份样品应进行平行测试两次，两次测定结果符合重复性（A.6）要求时，取其算术平均值作为最终测定结果，保留到小数点后第一位。

**A.6 重复性**

在同一实验室，由同一操作者使用相同设备，按相同的测试方法，在短时间内对同一被测对象相互独立进行测试获得的两次独立测试结果的绝对差值不大于0.10。