

T/JLLHXH

吉林省粮食行业协会团体标准

T/JLLHXH 001—2016

吉林稻花香优质大米

Jilin Daohuaxiang high quality rice

2016 - 09 - 14 发布

2016 - 09 - 14 实施

吉林省粮食行业协会 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。

本标准主要起草人：宋长权、张廷会、刘冰、吴岩、颜庭辉、罗蓓超、韩剑、赵越超、杨忠宝。

吉林稻花香优质大米

1 范围

本标准规定了吉林稻花香优质大米的地理区域、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签、运输和储存。

本标准适用于以吉林产优质稻花香稻谷为原料加工的食用商品大米的生产、加工、储存与销售，不适用于加入添加剂的大米。

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 1350 稻谷

GB 2715 粮食卫生标准

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/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 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/T 5511 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法

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 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

GB 1354 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

吉林稻花香优质大米 Jilin Daohuaxiang high quality rice

以吉林产优质稻花香稻谷为原料，生产加工的优质大米。

4 地理区域

4.1 吉林省水稻主产区，北纬 40° 52′ ~46° 18′ ，东经 121° 38′ ~131° 19′ 之间。属北温带半湿润大陆性季风性气候，四季分明，具备良好的气候、水源条件。

4.2 土壤结构好，主要有西部弱碱土地，中部黑土地、东部火山岩土。土质多为黑土、黑钙土、草甸土、沼泽土和盐碱土等，是全国优质稻花香稻谷产区。

5 质量要求

5.1 原料

原料来源于吉林省内种植、符合 GB 1350、GB/T 17891 规定的稻花香稻谷。

5.2 生产加工要求

5.2.1 加工生产过程应符合 GB 14881 规定。

5.2.2 加工生产过程除添加符合 GB 5749 要求的水外，不得添加任何物质。

5.3 感官指标

感官指标见 表1 规定。

表1 感官指标

指 标	等 级	
	特级	一级
色泽	米粒半透明或透明，具有稻花香大米固有的光亮	
气味	具有稻花香大米固有的米香、芳香四溢	
蒸煮品质	蒸煮时散发淡淡的清香，米饭洁白润泽，油亮，口感芳香爽口，柔软有嚼劲	
品尝评分值/分	≥ 90	80

5.4 质量指标

质量指标应符合 表2 的规定。

表2 质量指标

指 标		等 级	
		特 级	一 级
加工精度		背沟无皮，或有皮不成线，粒面皮层去净的占95%以上	背沟无皮，或有皮不成线，粒面皮层去净的占90%以上
黄粒米/%	≤	0	0.1
不完善粒/%	≤	0.5	1.0
杂质最大限量	总量/%	≤	0
	糠粉/%	≤	0
	矿物质/%	≤	0
	带壳稗粒/粒/kg	≤	0
	稻谷粒/粒/kg	≤	0
碎米	总量/%	≤	2.0
	其中:小碎米/%	≤	0.1
互混/%	≤	0	1
粒型长宽比(长 mm, 宽 mm)		2.0~2.9 (长 4.7~6.4, 宽 2.1~2.7)	

5.5 理化指标

理化指标应符合 表3 的规定。

表3 理化指标

指 标		等 级	
		特 级	一 级
水分/%	≤	15.5	
垩白粒率/%	≤	5	10
直链淀粉(干基)/%		15.0~18.0	
蛋白质/%	≥	6.0~7.5	
胶稠度/mm	≥	90	80

5.6 卫生指标

应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定。

5.5 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 检验方法

6.1 色泽、气味：按照 GB/T 5492 的规定执行。

- 6.2 加工精度：按照 GB/T 5502 的规定执行。
- 6.3 黄粒米：按照 GB/T 5496 的规定执行。
- 6.4 互混 按 GB/T 5493 执行。
- 6.5 不完善粒、杂质：按照 GB/T 5494 的规定执行。
- 6.6 碎米：按照 GB/T 5503 的规定执行。
- 6.7 水分：按照 GB/T 5497 的规定执行。
- 6.8 蒸煮品质、品尝评分：按照 GB/T 15682 的规定执行。蒸煮方法见附录。
- 6.9 直链淀粉：按照 GB/T 15683 的规定执行。
- 6.10 蛋白质：按照 GB/T 5511 的规定执行。
- 6.11 长宽比、胶稠度、垩白粒率：按照 GB/T 17891 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批、扦样

按GB 5491规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

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。

7.2.2 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 质量指标中有一项达不到该等级要求的，则降为下一个等级；低于最低等级指标的，作为非等级产品。

8 包装和标签

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 及协会标志使用规定。

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 运输和储存

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，常温下保质期应不低于 3 个月。

附 录 A
(资料性附录)
蒸煮方法

A.1 淘米

淘米时，加入米量三倍的水，每次顺时针搅拌10圈，逆时针搅拌10圈，快速换水重复上述操作2-3次，沥尽余水，倒入电饭煲内（最好用环绕加热IH电饭煲，煮饭效果最佳），淘米最好用凉水，不要用力搓洗和过度搅拌，次数不宜过多，如果超过3次，会造成大米的营养物质（主要是一些附着在米粒外层和米糠等易溶于水的维生素和无机盐等微量元素）大量流失，米饭香味也会减弱。

A.2 加水、浸泡

根据存放时间长短，加水量不同。

A.2.1 新收获的大米，水分一般在16.0%~16.5%，加水量应是米量的0.8~0.9倍；

A.2.2 保存三个月左右的大米，水分一般在15.0%~15.5%左右，加水量应是米量的1.0~1.1倍；

A.2.3 保存六个月左右的大米，水分一般在14.0%~14.5%左右，加水量应是米量的1.2~1.3倍；

A.2.4 保存一年以上的大米，水分一般在13.5%~14.0%左右，加水量应是米量的1.4倍左右；如果大米存放时间过长，在蒸煮前按米量的1%加入食用油（橄榄油效果最好）。

A.2.5 随着大米水分降低，加水量应适当增加，随着大米水分增加时，加水量应适量减少，也可根据个人喜好程度适当选择增减水量。加水后室温浸泡30min，这样可以使米粒充分吸收水分，蒸煮出的米饭粒粒饱满，浸泡过久宜破碎。

A.3 蒸煮

电饭煲接通电源，开始蒸煮米饭，在蒸煮过程中不得打开锅盖，等电饭煲的开关跳开后，煮饭完成。

A.4 搅拌米饭

首先从锅的周边松动，使米饭与锅壁分离，再按横竖两个方向各平行划动2次，用饭板或筷子上下搅拌4次，使多余的水分蒸发之后盖上锅盖，保温状态下再焖10min即可食用。