

湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS 004—2018

湖南好粮油 虾稻米

The Grain & Oil Products of Hunan - Shrimp rice

2018 - 05 - 26 发布

2018 - 06 - 01 实施

湖南省粮食行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省粮食局提出。

本标准由湖南省粮食行业协会归口。

本标准负责起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

本标准参与起草单位：湖南省粮食经济科技学会、益阳市粮食局、南县商务和粮食局、湖南粮食集团有限责任公司、金健米业股份有限公司、湖南金之香米业有限公司。

本标准主要起草人：李凯龙、倪小英、周曙光、陈渠玲、许艳霞、黎望华、李启盛、黄力、刘东关、胡元斌、龙湖浩、梅广、张晓燕、陈志军、曾奎杰、陈甜、李勇辉、张源泉、何为、毛青秀、曾丽萍。

湖南好粮油 虾稻米

1 范围

本标准规定了湖南好粮油 虾稻米的适用范围、规范性引用文件、术语和定义、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存和运输。

本标准适用于以湖南省区域内稻虾生态健康种养模式下生产的稻谷为原料加工的商品食用大米。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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）适用于本标准。

- 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 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 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 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品
- LS/T 3247 中国好粮油 大米
- 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
- NY/T 5117 无公害食品 水稻生产技术规程
- DB43/T 1381 稻虾生态种养技术规程

3 术语和定义

除GB/T 1354、GB/T 17891、LS/T 3247、NY/T 5117 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准。

3.1

湖南好粮油 虾稻米

以湖南省区域内稻虾生态健康种养模式下生产的稻谷加工而成并符合本标准要求的商品食用大米。

3.2

稻虾生态健康种养

一种按照绿色生态学原理、经济学原理，在稻田中种植一季稻，同时养殖虾，通常不用化学农药和化肥，从而获得较高生态、经济效益、绿色健康的种养模式。

4 质量与安全要求

4.1 原料种植要求

4.1.1 稻田环境要求

应符合DB43/T 1381 中对养虾稻田环境条件的要求。

4.1.2 水稻品种要求

应选择叶片开张角度小，抗病虫害、抗倒伏且耐肥性强的紧穗型高档优质稻品种，同时符合DB43/T 1381 中对水稻品种选择的要求。

4.1.3 水稻种植要求

应满足DB43/T 1381 水稻种植要求，农药、化肥的使用及病虫草害防治按照DB43/T 1381 规定执行。不得使用有机磷类、菊酯类等对鱼虾有危害的农药。

4.2 大米质量与安全要求

4.2.1 质量指标

应满足的质量指标见表1。

表 1 质量指标

项目		籼米指标
水分含量/%	≤	13.5
不完善粒含量/%	≤	1.0
杂质 ² 含量/%	≤	0.1
黄粒米含量/%	≤	0.1
互混/%	≤	0
色泽、气味		无异常色泽和气味
碎米	总量/%	≤ 15.0
	其中小碎米/%	≤ 1.0
垩白粒率 ¹ /%	≤	3.0
垩白度/%	≤	4.0
食味值/分	≥	80
注 1：计算垩白面积大于等于二分之一米粒投影面积的垩白粒占总试样整精米粒数的比例；		
注 2：砂土、石子、玻璃、塑料等不可检出。		

4.2.2 食品安全指标

有机磷和菊酯类农药不得检出，其他安全指标按照LS/T 3247 相关条款执行。

4.2.3 生产过程质量控制

按照NY/T 5117 与LS/T 1218 相关条款执行。

4.2.4 产品溯源信息要求

供应方应提供产品的溯源信息，见附录A示例。

5 检验方法

5.1 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

5.2 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

5.3 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

5.4 互混检验：按 GB/T 5493 执行。

5.5 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

5.6 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。

5.7 垩白粒率检验：按 LS/T 3247 附录 D 执行。

5.8 垩白度检验：按 NY/T 2334 执行。

5.9 食味值检验：按照 GB/T 15682 执行，评价员选拔培训见 LS/T 3247 附录 A，需使用 LS/T 1535 规定的参考样品；仪器检测见 LS/T 3247 附录 B 或 LS/T 3247 附录 C；其中，GB/T 15682 为基础检验法。

5.10 安全指数检验：按 LS/T 3247 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

按GB/T 5490 执行。

6.2 扦样、分样

按GB/T 5491 执行。

6.3 型式检验

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应委托第三方进行型式检验。

6.4 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次、同生产日期的产品为一批。

6.5 判定规则

符合 4.1、4.2.1、4.2.2 和 4.2.3 要求，且提供 4.2.4 产品溯源信息的大米，可列为“湖南好粮油虾稻米”产品。

7 标签标识

7.1 标签标识除应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 17109 的规定外，还应注明产品的食味值、最佳食味期限及贮存条件。

7.2 标注二维码，内容包括 4.1、4.2.1、4.2.2 和 4.2.3 相应指标的检验结果和 4.2.4 的溯源信息。

8 包装、储存和运输

按GB/T 1354 执行。

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表 A.1 追溯信息

信息分类	溯源信息	
原料信息	品种名称	标注示例：以品种审定名为准。
	产地	标注示例：某省、市、县或农场。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	化肥和农药使用记录	标注示例：xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	干燥方式	标注示例：晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	标注示例：xx 吨。
加工信息	碾米日期	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	标注示例：xx 道砂辊 xx 道铁辊 xx 道抛光。
	最佳食味期限	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日之前食用口味最佳。
储运信息	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	运输方式	标注示例：铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	(可填)	供应方或企业可根据实际情况增加反应交易大米其他特性的信息。如：富硒，获得无公害、有机、绿色认证等。