

DB2308

黑龙江省佳木斯市地方标准

DB2308/T XXXX—2023

佳木斯优质稻谷存储及品质 检测技术规程

(征求意见稿)

起草单位：黑龙江省农业科学院水稻研究所

联系人：郭俊祥

联系电话：15846997910

邮箱：guojunxiang80@163.com

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

佳木斯市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 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。

本文件由黑龙江省佳木斯市农业农村局提出并归口。

本文件由黑龙江省佳木斯市场监督管理局批准发布。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院水稻研究所。

本文件主要起草人：郭俊祥。

本文件 2023 年首次发布。

佳木斯优质稻谷存储及品质检测技术规程

1 范围

本文件规定了优质稻谷存储的术语定义、总体要求和储存品质检测。

本文件适用于佳木斯区域优质稻谷的储存、保藏及品质检测。

2 规范性引用文件

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2715 粮食卫生标准

GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB/T 5490 粮食、油料及植物油检验 一般规则

GB/T 5491-85 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492-2008 粮食、油料检验 色泽、气味鉴定法

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 5009.3-2016 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB/T 29405-2012 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值测定仪器法

GB/T 20569-2006 稻谷储存品质判定规则

GB/T 29374-2022 粮油储藏谷物冷却机应用技术规程

LS/T 1213-2022 二氧化碳气调储粮技术规程

GB/T 1354-2018 大米

GB 50320-2014 粮食平房仓设计规范

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 宜存 *suitable for storage*

储存品质良好，适宜继续储存的稻谷。

3.2 不宜存 *unsuitable for further storage*

储存品质发生明显变化，不适宜继续储存，应尽快轮换的稻谷。

3.3 色泽、气味 *color and odor*

稻谷制成标准一等精度大米后，在规定条件下的色泽、气味。

3.4 脂肪酸值 fatty acid value

中和100g干物质试样中游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

3.5 蒸煮品评 cooking quality evaluating

稻谷制成标准一等精度大米，在规定条件下蒸煮成米饭后，对其气味、色泽、外观结构、滋味等进行品评的试验，结果用品尝评分值表示。

3.6 品尝评分值 taste evaluated value

稻谷制成米饭的气味、色泽、外观结构、口感等各项品尝评分值的总和。

4 稻米储藏总体要求

4.1 具备必要的储藏设施，严格控制入库稻谷的质量和水分含量，采用合理的技术措施减少损失、损耗，防止污染，延缓品质下降。稻谷水分含量按 GB 5009.3-2016 食品安全国家标准食品中水分的测定法执行。

4.2 目标是确保稻谷储藏安全。

4.3 异常情况处理：出现温度湿度异常时，及时分析原因，适时通风，冷却等措施。出现水分异常或结露时，根据高水分的部分，应及时实施通风或局部倒垛进行降水处理。降温降水处理时还应避免由于快速降温降水而造成整精米率下降的现象。

5 储存品质技术要求

5.1 储存品质指标

优质稻谷储存品质指标见表1。

表1 优质稻谷储存品质指标

项目	佳木斯优质稻米		
	宜存	不宜存	
		轻度	重度
色泽气味	正常	基本正常	非正常
脂肪酸值 (KOH/干基) (mgKOH/100g)	≤20	≤30	>30
品尝评分值 (分)	≥80	≥70	<70

5.2 卫生指标

按 GB 2715 有关规定执行。

5.2.1 卫生指标不符合 GB 2715 规定的，不得作为人类口粮用。

5.2.2 作为其它用途时，其卫生安全要求必须符合国家有关规定。

6 稻谷储存品质检测方法

6.1 色泽、气味检验：按 GB/T 5492-2008 执行。

6.2 脂肪酸值检验：按 GB/T 29405-2012 执行。

6.3 蒸煮检验：按照 GB/T 20569 相关规定执行。

6.4 品尝评分值检验：按 GB/T 15682-2008 执行。

6.5 卫生指标检验：按 GB/T 5009.36 和国家有关规定执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按粮食、油料及植物油检验 一般规则 GB/T 5490 执行。

7.2 抽样、分样

按粮食、油料检验 扦样、分样法 GB/T 5491-85 执行。

7.3 储存品质指标检验

7.3.1 入库前：按种类、等级、批次分开储存，以及优质品种和普通品种宜分开储存。应逐批次抽取样品进行检验，并出具检验报告，作为入库的技术依据。

7.3.2 入库时：应随机抽取样品进行检验，并出具检验报告，取平均值作为该仓（垛、囤、货位）建立质量档案的原始技术依据。

7.3.3 储存中：应定期、逐仓（垛、囤、货位）取样进行检验，并出具检验报告，作为质量档案记录和轮换的技术依据。宜采用控温、气调等技术保障稻谷储存品质，低温储存应按照 GB/T 29374-2022 执行，二氧化碳气调储存应按照 LS/T 1213-2022 执行。

7.3.4 出仓时：进行质量检验，磨米后大米质量符合 GB/T 1354-2018 要求。低温储存时应从缓冲仓出仓，不能从低温仓直接出仓，出仓的大米温度与环境温度的差值应控制在 5℃ 以内，不能超过 10℃。

7.4 判定规则

为确保食用品质，储存期在1个月以下时，仓库应符合GB 50320-2014 要求，采用常规储存；储存期在3个月至6个月时，应采用低温储存技术；储存期超过6个月时，易采用低温或气调储存技术。可以根据如下方法判定稻谷是否适宜继续储存。

7.4.1 宜存

色泽气味、脂肪酸值、品尝评分值均符合表1“宜存”规定的，判定为宜存稻谷，适宜继续储存。

7.4.2 不宜存

轻度不宜存：色泽气味、脂肪酸值、品尝评分值均符合表1“轻度不宜存”规定的，判定为轻度不宜存稻谷，应尽快轮换处理。

重度不宜存：色泽气味、脂肪酸值、品尝评分值三项指标中，有一项符合表1“重度不宜存”规定的，判定为重度不宜存稻谷，应立即轮换处理。因色泽气味判定为重度不宜存的，还应报告脂肪酸值、品尝评分值检验结果。
