

# DB2308

## 黑龙江省佳木斯市地方标准

DB2308/T XXXX—2023

### 佳木斯大米等级划分标准

(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：杨庆

联系电话：13704548214

电子邮箱：sdsyangqing@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。

请注意本文件的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。

本文件由佳木斯市农业农村局提出并归口。

本文件由佳木斯市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：杨庆、胡月婷、王继馨、李大林、李鹏。

本文件为2023年首次发布。

# 佳木斯大米等级划分标准

## 1 范围

本标准规定了佳木斯大米等级的划分、技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于佳木斯地区生产和加工的食用商品优质大米，不适用于特种大米、专用大米、特殊品种大米以及加入了添加剂的大米。

## 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 1350-2009 稻谷

GB/T 17891-2017 优质稻谷

GB/T 1354-2018 大米

NY/T 594-2013 食用粳米

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB/T 5490-2010 粮食检验 一般规则

GB/T 5491-1985 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492-2008 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5493-2008 粮油检验 类型及互混检验

GB/T 5494-2019 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5496-1985 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

GB/T 5497-1985 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5502-2018 粮油检验 米类加工精度检验

GB/T 5503-2009 粮食、油料检验 碎米检验法

NY/T 3-1982 谷类、豆类作物种子粗蛋白质测定法（半微量凯氏法）（原 GB 2905-1982）

GB/T 15683-2008 大米 直链淀粉含量

GB/T 15682-2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

GB/T 5009.36-2003 粮食卫生标准的分析方法

GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范

GB 7718-2011 预包装食品标签通则

GB/T 191-2008 包装储运图示标志

GB/T 17109-2008 粮食销售包装

NY/T 658-2015 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056-2021 绿色食品 贮藏运输准则

GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食

### 3 术语和定义

本标准采用了 GB 1354、NY/T 594 相关定义，下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 佳木斯大米

在佳木斯市辖区范围内，以该区域内生产优质稻谷为原料精制加工而成的大米。

#### 3.2 加工精度

指以国家制备的精度标准大米样品对照检验，来评定米粒表面和背沟残留皮层的程度。

#### 3.3 不完善粒

包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒和未脱皮的完整糙米粒且尚有食用价值的米粒。

##### 3.3.1 未熟粒

米粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

##### 3.3.2 虫蚀粒

被虫蛀蚀的米粒。

##### 3.3.3 病斑粒

粒面有病斑的米粒。

##### 3.3.4 生霉粒。

粒面生霉的米粒。

##### 3.3.5 未脱皮的完整糙米粒。

稻谷经脱壳、完全未脱皮层的米粒。

#### 3.4 杂质

包括糠粉、矿物质、带壳稗粒及稻谷粒和其他杂质。

##### 3.4.1 糠粉

通过直径 1.0mm 圆孔筛的筛下物，以及粘附在筛层上的粉状物。

##### 3.4.2 矿物质

砂石、煤渣、砖瓦块及其他矿物质。

### 3.4.3 带壳稗粒及稻谷粒

稻谷粒是水稻的种子，呈椭圆形或长条形，颜色是金黄色。稗粒是稗草的种子呈圆形，淡黄色，大小如小米。

### 3.4.4 其他杂质

无食用价值的大米粒、异种粮粒及其他物质。

## 3.5 黄粒米

胚乳呈黄色，与正常米粒色泽明显不同的米粒。

## 3.6 碎米

### 3.6.1 大碎米

留存在直径 2.0mm 圆孔筛上，不足本批正常整米三分之二的碎米粒。

### 3.6.2 小碎米

通过直径 2.0mm 圆孔筛，留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的碎米粒。

## 3.7 色泽、气味、口味

一批大米固有的综合色泽、气味和口味。

## 4 质量要求

### 4.1 质量指标

按附表 1 指标执行。

### 4.2 理化指标

按附表 2 指标执行。

### 4.3 卫生指标

佳木斯大米禁止使用添加剂，卫生指标应符合 GB2715 规定，并符合国家卫生检验和检疫的有关规定。

### 4.4 生产过程中的卫生要求

原材料应符合 GB 1350 的规定；生产过程应符合 GB 14881 的规定；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 检验方法

### 5.1 感官检验

按 GB/T 5009.36 规定的方法执行。

### 5.2 色泽、气味检验

按 GB/T 5492 规定的方法执行。

### 5.3 互混检验

按 GB/T 5493 规定的方法执行。

### 5.4 杂质、不完善粒检验

按 GB/T 5494 规定的方法执行。

### 5.5 黄粒米检验

按 GB/T 5496 规定的方法执行。

### 5.6 水分检验

按 GB/T 5497 规定的方法执行。

### 5.7 加工精度检验

按 GB/T 5502 规定的方法执行。

### 5.8 碎米检验

按 GB/T 5503 规定的方法执行。

### 5.9 品尝评分值

检验按 GB/T 15682 规定的方法执行。

### 5.10 直链淀粉含量检验

按 GB/T 15683 规定的方法执行。

### 5.11 垳白粒率检验

按 GB/T 17891 规定的方法执行。

### 5.12 胶稠度

按 GB/T 17891 中附录 A 规定执行。

### 5.13 蛋白质

按 NY/T 3 规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 扦样、分样

按 GB 5491 执行。

### 6.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

### 6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

### 6.4 出厂检验

出厂检验项目按 4.1 的规定检验。

### 6.5 判定规则

#### 6.5.1 非食用产品

凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品，判为非食用产品。

#### 6.5.2 非等级产品

佳木斯大米的定等指标中有一项达不到该等级质量要求的，则降为下一等级；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2要求的，作为非等级产品。

#### 6.5.3 检查次数

初验不合格时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 7 包装和标签

### 7.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生要求。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

### 7.2 标签

包装大米的标签标识应符合GB 7718的规定。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。凡是采用本标准的大米产品，应按本标准规定的名称和等级标注。

## 8 包装、运输、贮存

### 8.1 包装

按 GB 191 和 NY/T 658 的规定执行。

### 8.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附表 1 质量指标

| 品 种            |               | 粳 米            |      |      |      |
|----------------|---------------|----------------|------|------|------|
| 等 级            |               | 特级             | 一级   | 二级   | 三级   |
| 加工精度           |               | 国家标准特等         |      |      |      |
| 碎米             | 总量/ (%) ≤     | 2.5            | 5.0  | 7.5  | 10   |
|                | 其中小碎米/ (%) ≤  | 0.1            | 0.3  | 0.5  | 1.0  |
| 不完善粒/ (%) ≤    |               | 1.0            |      | 3.0  |      |
| 垳白粒率%          |               | 5              | 10   | 15   | 20   |
| 品尝评分值/分≥       |               | 90.0           | 85.0 | 80.0 | 75.0 |
| 杂质最大限<br>量     | 总量/ (%) ≤     | 0.1            | 0.2  | 0.3  | 0.4  |
|                | 糠粉/ (%) ≤     | 0.05           | 0.1  | 0.15 | 0.2  |
|                | 矿物质/ (%) ≤    | 0.0            |      |      |      |
|                | 带壳稗粒/(粒/kg) ≤ | 0              |      | 1.0  | 3.0  |
|                | 稻谷粒/ (粒/kg) ≤ | 0              |      | 1.0  | 3.0  |
| 黄粒米/ (%) ≤     |               | 0.5            |      |      |      |
| 互混/ (%) ≤      |               | 3.0            |      |      |      |
| 外观             |               | 米粒清洁、晶莹、无异常色泽  |      |      |      |
| 色泽、气味          |               | 正常、无异味，无发霉变质现象 |      |      |      |
| 贮存时间（常规贮存条件下）≤ |               | 6 个月           |      |      |      |

附表 2 理化指标

| 品 种         | 粳 米         |     |             |     |
|-------------|-------------|-----|-------------|-----|
| 等 级         | 特级          | 一级  | 二级          | 三级  |
| 直链淀粉含量（干基）% | 14.0%~17.5% |     | 14.0%~18.5% |     |
| 胶稠度，mm≥     | 80          | 75  | 70          | 70  |
| 蛋白质/ (%) ≤  | 7.0         | 7.5 | 8.0         | 8.5 |
| 水分/ (%) ≤   | 15.5        |     |             |     |