

ICS 67.060

B 22

T/SAGS

陕西省粮食行业协会团体标准

T/SAGS 012—2021

陕西好粮油 汉中洋县黑米

The Grain & Oil Products of Shaanxi-Hanzhong Yangxian Black Rice

2021-12-30 发布

2021-12-30 实施

陕西省粮食行业协会 发布

前 言

本文件参照 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。

本文件由陕西省粮食和物资储备局提出。

本文件由陕西省粮食行业协会归口。

本文件负责起草单位：陕西科仪阳光检测技术服务有限公司。

本文件参与起草单位：陕西双亚周大黑食品有限公司、汉中市粮油质量检测中心、洋县康原生态农业有限责任公司。

本文件主要起草人：屠锦娣、穆登峰、周亚刚、马云智、闫芳、李崇勇、张苗、阮家成、马艳、常红柱。

本文件为首次发布。

陕西好粮油 汉中洋县黑米

1 范围

本文件规定了“陕西好粮油 汉中洋县黑米”的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及质量追溯信息要求等。

本文件适用于以陕西汉中及周边区域种植的稻谷为原料经加工而成的天然黑色商品糙米。

2 规范性引用文件

下列文件的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B₂的测定
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
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 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 15683 大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 17109 粮食销售包装
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
NY/T 83 米质测定方法
NY/T 832 黑米

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局 [2005]第75号）

3 术语和定义

GB 2715、NY/T 832 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 陕西好粮油 汉中洋县黑米 the grain & oil products of Shaanxi-Hanzhong yangxian black rice

以原产于陕西汉中及周边区域种植的稻谷为原料,经加工后符合本文件要求的天然色泽为黑色的商品糙米。

3.2 安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食质量安全情况,用内梅罗指数(P_N)表示。

3.3 声称指标 stated factor

不参与定等,但需要提供给用户参考的重要指标。

3.4 碎米 broken kernel

米粒破损长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径1.0 mm圆孔筛上的米粒。

3.5 粗蛋白质 crude protein

每 100 g 黑米样品中粗蛋白质的含量。

4 分类

根据黑米的品种分为四类:黑粳粘米、黑粳粘米、黑粳糯米和黑粳糯米。

5 质量与安全要求

5.1 质量指标

质量指标见表1。

表1 质量指标

指标类别	项 目		指 标	
			一级	二级
定等指标	黑色度/%	≥	90	85
	黑米色素/E	≥	2.5	2.0
	不完善粒/%	≤	2.0	3.0
	碎米率/%	≤	2	4
常规指标	粗蛋白质/(g/100g)		9.0	
	碱消值		6.0	
	直链淀粉 (干基)/%	黑粳粘米	10.0~22.0	
		黑粳粘米	10.0~20.0	
		黑粳糯米	2.0	
		黑粳糯米	2.0	
	杂质/%		0.20	
	稻谷粒/(粒/kg)		3	
	异品种粒/%		2.0	
	水分含量/(g/100g)		14.0	

表 1（续）

常规指标	气味	正常
声称指标	脂肪(g/100g)	+
	赖氨酸(g/100g)	+
	维生素 B ₂ (mg/100g)	+
注：“+”声称指标，须标注检验结果。		

5.2 安全指标

5.2.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

5.2.2 真菌毒素、污染物、农药残留等安全指标以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算，安全指数（ P_N ）应符合表 2 要求。

表2 安全指数

项目	指数
P_N 真菌毒素 $\leq$	0.7
P_N 污染物 $\leq$	0.7
P_N 农药残留 $\leq$	0.7

5.3 净含量

产品定量包装规格可由生产单位自定，净含量允许误差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产过程质量控制

生产过程质量控制按 LS/T 1218 相关条款执行。

7 质量追溯信息

供应方应提供追溯信息见表3。

表3 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积/区域分布	
	化肥和农药使用记录	
生产信息	生产日期	
储运信息	储存方式	

表 3（续）

储运信息	运输方式	
其他信息	（可选填）	
注：示例参见附录 A		

8 检验方法

- 8.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 8.2 黑度、黑米色素、稻谷粒检验：按 NY/T 832 执行。
- 8.3 碎米率检验：按 GB/T 5503 执行。
- 8.4 杂质、不完善粒检验：按 GB/T 5494 执行。
- 8.5 粗蛋白质检验：按 GB 5009.5 执行。
- 8.6 碱消值检验：按 NY/T 83 执行。
- 8.7 直链淀粉检验：按 GB/T 15683 执行。
- 8.8 异品种粒检验：按 GB/T 5493 执行。
- 8.9 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 8.10 气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 8.11 脂肪检验：按 GB 5009.6 执行。
- 8.12 赖氨酸检验：按 GB 5009.124 执行。
- 8.13 维生素 B₂ 检验：按 GB 5009.85 执行。
- 8.14 安全指数检验：按国家标准规定的方法分别检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照公式（1）分别计算每种物质的单项内梅罗指数 P_N：

$$P_i = \frac{C_i}{S_i} \dots\dots\dots (1)$$

式中：P_i—单项质量安全指数；
C_i—实测值；
S_i—标准限量值。

根据公式（2）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N：

$$P_N = \sqrt{\frac{P_{i均}^2 + P_{i最大}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

式中：
P_{i均} ——平均单项安全指数，为某类安全指标的所有单项安全指数的平均值；
P_{i最大} ——最大单项安全指数，为某类安全指标的所有单项安全指数的最大值。

9 检验规则

9.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

9.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一个批次。

9.3 出厂检验

9.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。

9.3.2 出厂检验项目包括黑色度、不完善粒、碎米率、气味、异品种粒、稻谷粒、水分、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验项目按照质量与安全要求进行。

9.4.2 原则上每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 1) 原料、设备发生变化时；
- 2) 长期停产恢复生产时；
- 3) 前后两次常规检验数据差异较大时；
- 4) 国家有关市场监督管理主管部门提出要求时；
- 5) 型式检验项目按5.1、5.2和5.3规定执行。

9.5 判定规则

符合本文件适用范围及 5.1～5.3 要求，且能够提供质量追溯信息的稻米可列为“陕西好粮油 汉中洋县黑米”产品。

10 标签标识

10.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，标签标识示例见附录 B。

10.2 非零售的应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、产地、收获年度、声称指标及安全指标指数。

10.3 标注二维码，其内容包括 5.1、5.2 和 5.3 中相应指标的检验结果和质量追溯信息。

11 包装、储存和运输

11.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定。

11.2 储存

储存库房应清洁、干燥、通风良好、防虫、防鼠。不得与有害、有毒、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。

11.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，运输过程应遮盖，防雨、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀、有异味的物品混装运输。

附 录 A
(资料性附录)
质量追溯信息

表A.1 陕西好粮油 汉中洋县黑米追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	细化到某个县、镇（乡、街办），如：xx 县/xx 镇。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	种植面积/区域分布	xx 万公顷，分布在某县、某镇。
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，施用 xx 农药 xxkg/667m ² ；xx 年 xx 月施用 xx 肥料 xxkg/667m ² 。
生产信息	生产日期	xx 年 xx 月 xx 日。
储运信息	储存方式	低温、准低温或常温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	(可选填)	原产地、有机或绿色等。

附 录 B
(资料性附录)

标签标识

表B.1 陕西好粮油 汉中洋县黑米标签标识示例

原料品种名称	
原料产地（到县级地域）	
原料收获时间（具体到年月）	
生产日期（具体到年月日）	
最佳食用期限及贮存条件	
营养成分表	
项目	每100克（g） 营养素参考值%或NRV%
能量	千焦（kJ） %
蛋白质	克（g） %
脂肪	克（g） %
碳水化合物	克（g） %
钠	毫克（mg） %
维生素B ₂	毫克（mg） %