

---

ICS 67.060

X 11

**T/LSLX**

南京市溧水区粮食行业协会团体标准

T/LSLX 001-2020

---

**湫湖大米**

Qiuhu rice

2020-6-8 发布

2020-10-16 实施

南京市溧水区粮食行业协会 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。

本文件由南京市溧水区粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：南京沙塘庵粮油实业有限公司、南京财经大学、南京家和农业有限公司、南京禾舜诚生物技术有限公司、南京市溧水区沙塘庵杏头粮食加工厂、南京晶健米业有限公司、南京市溧水区沙塘庵佳禾粮油加工厂。

本文件主要起草人：袁建、陈传海、都立辉、何荣、邢常瑞、杨昌棉、沈爱保。

本文件为首次发布。

# 溱湖大米

## 1 范围

本文件规定了溱湖大米的术语和定义、要求、检验规则、包装和标签、储存和运输要求。  
本文件适用于溱湖大米的生产、检验、标识和销售。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
 GB/T 1354 大米  
 GB 2715 食品安全国家标准 粮食  
 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 食品中蛋白质含量的测定  
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中无机砷和总砷的测定  
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定  
 GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞和有机汞的测定  
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
 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 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 5497-1985 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 粮食检验 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/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 1534 粳米品尝评分参考样品  
 LS/T 3247 中国好粮油 大米  
 DB32/T 1762 稻米食味品质评价  
 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令【2006】第 75 号）  
 “溱湖大米”质量管理与控制办法

## 3 术语和定义

除 GB/T 1354、GB/T 17891 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

## 湫湖大米

以溧水及石臼湖周边生产的优质粳稻谷为原料加工而成的，符合本标准要求的的大米。

### 3.2

#### 食味品质

按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、外观结构、适口性、滋味、冷饭质地的综合评分值，用食味值表示。

### 3.3

#### 异品种率

试样中粒型、外观与本批大米不同的大米粒数占试样粒数的百分率。

## 4 要求

### 4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	米粒透明或半透明，色泽清白有光泽	GB/T 5492
气味	具有大米固有的自然清香味，无异味	

### 4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标要求

项目	要求	检验方法
水分/%	≤ 15.5	GB 5009.3 或 GB/T 5497-1985 第 2 章
直链淀粉含量（干基）/%	9.0~15.0	GB/T 15683
蛋白质含量/%	≥ 6.0~8.0	GB 5009.5

### 4.3 加工质量指标

应符合表 3 的规定。

表 3 加工质量指标要求

项目	要求	检验方法
食味品质（食味值）/分	≥ 80	按 DB32/T 1762 执行，其中“6.2 参照样品”使用 LS/T 1534 规定的粳米品尝评分参考样品；或 LS/T 3247-2017 附录 B 执行
加工精度（以留皮度计，%）	≤ 2.0	GB/T 5502
碎米	总量/%	GB/T 5503
	其中：小碎米	
杂质	总量/%	GB/T 5494
	其中：无机杂质	
不完善粒/%	≤ 1.0	GB/T 5496
黄粒米/%	≤ 0.1	
异品种率/%	≤ 2.0	GB/T 17891 附录 B

### 4.4 安全要求

食品安全指标应符合 GB 2715 的规定，其中无机砷含量、铅含量、镉含量、汞含量及黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 含量还应符合表 4 的要求。

表 4 重金属元素及黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 含量要求

项目	指标	检验方法
无机砷（以 As 计） / mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.11
铅（以 Pb 计） / mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
镉（以 Cd 计） / mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
汞（以 Hg 计） / mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 生产过程质量控制

按照“湫湖大米”质量管理与控制办法相关条款执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 一般规则

检验的一般规则按 GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

#### 5.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

#### 5.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

#### 5.4 出厂检验

产品出厂时，应按 4.1、4.2、4.3 中规定的项目（直链淀粉含量、蛋白质含量除外）进行检验。

#### 5.5 型式检验

##### 5.5.1 凡有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- 相关监督管理部门提出要求时。

##### 5.5.2 型式检验按本标准 4 章规定的内容检验。

#### 5.6 判定规则

初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

### 6 包装和标签

#### 6.1 包装

##### 6.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定。

##### 6.1.2 如采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

#### 6.2 标签、标识

包装大米的标签标识应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。符合本标准要求的，可标注“湫湖大米”，应标明产品名称、产品类型、原料产地、原料收获时间、加工日期、保质期。

注：宜在包装物上加贴二维码，其内容包括4章中相应指标的检验值。

## 7 储存和运输

**7.1** 产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

**7.2** 应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

**7.3** 产品在常温下的保质期不应低于 3 个月。

---