

ICS 67.060

CCS B 22

T/JQSA

吉林省质量标准促进会团体标准

T/JQSA 3—2021

“吉致吉品”大米

"JILIN BESTS"—Rice

2021-08-27 发布

2021-09-01 实施

吉林省质量标准促进会 吉林省粮食行业协会 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。

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。

本文件由吉林省质量标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省标准研究院、吉林省粮食行业协会、吉林省产品质量监督检验院、吉林省农业科学院水稻研究所、吉林省粮油卫生检验监测站、益海嘉里(吉林)粮油食品工业有限公司、榆树金裕米业有限公司。

本文件主要起草人：刘连芳、刘岩峰、杨文斌、周兰影、孟维初、颜庭辉、李晔、周孟彤、崔玉清、陶桃。

吉林省团体标准

引 言

吉林省地处世界黄金水稻带，是东北优质粳稻产区的核心区，在水稻出穗、灌浆成熟期，日平均气温在22℃左右，光照充足，昼夜温差大，水稻籽粒灌浆速度适宜，有利于干物质积累和高品质形成，生产出的大米满足市场上对中高端大米的需求。吉林省是河源省份，处于我国东北地区主要江河的上中游地带，土壤有机质含量高，营养丰富，良好无污染的自然环境为吉林大米创造了得天独厚的生态优势，为生产“好吃、营养、安全”的吉林大米提供了天然保障。吉林大米作为吉林省农业的白金（大米）名片，影响力也在不断扩大，市场认可度和美誉度显著提升彰显着吉林省农产品品牌的特色和魅力。

“吉致吉品”大米团体标准是进行产品认证的主要依据，通过认证后，企业可以在产品包装上使用“吉致吉品”品牌标识，推动更多的人认识和了解吉林省的优质农产品，树立“吉致吉品”农产品高品质形象。

"吉致吉品" 大米

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”大米的原料要求、生产加工要求、品质要求及检测方法、检验规则、包装和标识、储存和运输、追溯。

本文件适用于“吉致吉品”大米生产经营活动。

2 规范性引用文件

下列文件中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/T 191 包装储运图示标志
 - GB/T 1354 大米
 - 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/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 5502 粮油检验 大米加工精度检验
 - 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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - 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 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/T 26630 大米加工企业良好操作技术规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - 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
 - LS/T 3247 中国好粮油 大米
 - LS/T 6116 大米粒型分类判定
 - T/JLLHXH 001 吉林稻花香优质大米
 - T/JLLHXH 002 吉林秋田小町优质大米
 - T/JLLHXH 003 吉林圆粒香优质大米
 - T/JLLHXH 004 吉林长粒香优质大米
- 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令[2005]第75号）

3 术语和定义

GB/T 1354、LS/T 3247 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品”大米 “JILIN BESTS” rice

符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的大米产品。

3.2

安全指数 grain safety index

用于综合反映粮食安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数（PN）表示。

[来源：LS/T 3247—2017，3.3]

4 原料要求

原料稻谷应产自吉林省境内的当年优质稻谷，并符合 GB/T 17891 的规定。

5 生产加工要求

- 5.1 加工工艺通常包括清理、砻谷、碾米、大米整理、计量包装等工段。
- 5.2 应根据生产规模、产品方案、结合原料种类与质量、设备条件，选择合适的加工工艺和控制方式，制定出具体的生产工艺流程。
- 5.3 加工卫生条件应符合 GB 13122、GB 14881 的要求。
- 5.4 大米加工企业应按 GB/T 26630 的规定对大米生产加工全过程实施管理。

6 品质要求及检测方法

6.1 质量指标

质量指标及检测方法应符合表 1 的规定。

表1 大米质量指标要求及检测方法

类型	质量指标要求	检测方法
色泽、气味	稻花香、秋田小町、圆粒香、长粒香的质量指标应分别符合T/JLLHXH 001、T/JLLHXH 002、T/JLLHXH 003、T/JLLHXH 004中一级指标的规定。	GB/T 5492
粒型长宽比（长mm，宽mm）		LS/T 6116
加工精度		GB/T 5502
碎米		GB/T 5503
垩白度/%		NY/T 2334
品尝评分值/分		GB/T 15682
水分含量		GB 5009.3
不完善粒含量		GB/T 5494
杂质限量		GB/T 5494
黄粒米含量		GB/T 5496
互混率		GB/T 5493
蛋白质（干基）		GB/T 15683
直链淀粉（干基）		GB 5009.5

6.2 食品安全指标

食品安全指标要求及检测方法均应符合 LS/T 3247 的规定。

6.3 净含量

- 6.3.1 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。
- 6.3.2 检测按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定执行。

7.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

出厂检验项目按 5.1 规定的项目检验。

7.5 型式检验

正常生产时，每年进行 1 次，检验项目为本标准的全部要求。有下列情形之一的，应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 原料、加工工艺、设备等有较大改变，可能影响产品质量；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别；
- d) 停产 1 年以上恢复生产；
- e) 国家有关质量管理部门提出检验要求；
- f) 用户提出进行型式检验要求。

7.6 判定规则

7.6.1 检验的指标全部合格，则该批产品判为合格产品。

7.6.2 凡检验不合格的项目，应加倍取样进行复检，如仍不合格，则判定该项目不合格。

8 包装和标识

8.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求，宜采用保质保鲜包装方式。

8.2 标识

8.2.1 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8.2.2 包装大米的标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，宜使用可追溯标识。

8.2.3 获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

9 储存和运输

应符合 GB/T 1354 的规定。

10 追溯

应有稻谷原料的追溯信息，宜将稻米产地信息、农事操作、检测报告、生产过程等内容正确录入农产品质量安全追溯管理信息平台。追溯信息见表 2。

表2 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	
	产地	
	生产厂家	
	收获时间	
	干燥方式	
	储存方式	
大米产品信息	碾米日期	
	储存方式	
	运输方式	
	检测报告	
其他信息	(可选)	
注：示例参见附录A。		

附 录 A
(资料性)
大米追溯信息

表A.1 大米追溯信息

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	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月 xx 日收获。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
大米产品信息	碾米日期	xx 年 xx 月 xx 日。
	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
	检测报告	第三方机构出具的报告。
其他信息	（可选）	反映大米质量的其信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。