

# T/SAGS

陕西省粮食行业协会团体标准

T/SAGS 013—2021

---

陕西好粮油 安康富硒大米

The Grain & Oil Products of Shaanxi-Ankang Rich selenium 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：西安市粮油质量检验中心。

本文件参与起草单位：安康市富硒产品研发中心、汉阴县红星米业有限公司、汉阴县新鑫米业有限责任公司、陕西省粮油科学研究院、安康市粮油质量检测中心。

本文件主要起草人：高星、吴丽华、张立君、夏曾润、王奇、刘长安、邓时荣、陈代美、邹荣、成勇、赵丽杰、赵晶晶、赵佳。

本文件为首次发布。

# 陕西好粮油 安康富硒大米

## 1 范围

本文件规定了“陕西好粮油 安康富硒大米”的术语和定义、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安康区域内种植的富硒稻谷为原料加工而成的商品大米。

## 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 1350 稻谷  
GB/T 1354 大米  
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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定  
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 5503 粮食、油料检验 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 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法  
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  
LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品  
LS/T 3247 中国好粮油 大米  
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 图像法

## 3 术语和定义

GB/T 1354、GB 2715 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 安康富硒大米 the Grain & Oil Products of Shaanxi: Ankang Rich selenium rice

以陕西安康区域内种植的天然存在或科学补充硒元素的稻谷为原料,经加工后符合本文件规定的商品大米。

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。

4 质量与安全要求

4.1 原料

在陕西安康区域内生产且符合GB 1350标准规定的要求。

4.2 质量指标

质量指标见表1。

表1 质量指标

指标类型	质量指标		籼米		
			一级	二级	三级
基本指标	色泽、气味		正常		
	水分含量/（g/100g） ≤		14.5		
	不完善粒含量/% ≤		1.0		
	杂质	杂质总量/% ≤	0.1		
		无机杂质 /% ≤	不得检出		
	黄粒米含量/% ≤		0.1		
	互混率/% ≤		3.0		
	碎米	总量/% ≤	15.0		
其中 小碎米/% ≤		1.0			
特征指标	硒含量/（mg/kg）		0.15～0.60		
定等指标	垩白度/% ≤		4.0	6.0	8.0
	垩白粒率 <sup>1</sup> / % ≤		3.0	5.0	7.0
	食味值/分 ≥		90	85	80
注 1：计算垩白面积大于等于二分之一投影面积的垩白粒占总试样整精米粒数的比例。					

4.3 安全指标

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

4.3.2 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 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。

## 6 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	
	化肥和农药使用记录	
	干燥方式	
	储存方式	
生产信息	加工工艺	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	(可选填)	
注：示例参见附录 A		

## 7 检验方法

- 7.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 7.2 硒含量检验：按 GB 5009.93 执行。
- 7.3 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 7.4 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 7.5 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。
- 7.6 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。
- 7.7 互混检验：按 GB/T 5493 执行。
- 7.8 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。
- 7.9 食味值检验：按 GB/T 15682 执行，评价员选拔培训见 LS/T 3247 附录 A，需使用 LS/T 1535 规定的参考样品；仪器检测方法见 LS/T 3247 附录 B 或附录 C；其中，GB/T 15682 为基础检验法。
- 7.10 垩白度检验：按 NY/T 2334 执行。
- 7.11 垩白粒率检验：按 LS/T 3247 附录 D 执行。

7.12 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。

8 检验规则

8.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

8.2 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。

8.3 出厂检验

8.3.1 应逐批检验，并出具检验报告。

8.3.2 按照本文件 4.2 的规定检验。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目按照质量与安全要求进行。

原则上每年进行一次。有下列情况之一时，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。

8.5 判定规则

符合本文件4.1、4.2、4.3要求，且能够提供追溯信息的富硒大米，可列为“陕西好粮油安康富硒大米”产品。

9 标签标识

9.1 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。

9.2 非零售的应在包装物上或随行文件中注明原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期、储存条件、最佳食用期限等。

9.3 标注二维码，其内容包括 4.2、4.3 中相应指标的检验结果和追溯信息。

## 10 包装、储存和运输

### 10.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定。

### 10.2 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。

### 10.3 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 安康富硒大米追溯信息

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	细化到某个县（区）、镇（乡、街办）、农场或基地。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xxkg/667m <sup>2</sup> ；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xxkg/667m <sup>2</sup> 。
	干燥方式	晾晒、烘干。
	储存方式	包装或散存，低温、准低温或常温。
生产信息	加工工艺	xx 道砂辊 xx 道铁辊 xx 抛光 xx 色选。
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)	有机、绿色等



附 录 B  
(资料性附录)

标签标识

表 B.1 陕西好粮油 安康富硒大米标签标识示例

原料品种名称	以品种审定名为准。	
原料产地（到县级地域）	细化到县级，如 xx 县。	
原料收获时间（具体到年月）	xx 年 xx 月收获。	
碾米日期（具体到年月日）	xx 年 xx 月 xx 日。	
最佳食用期限及储存条件		
食味值		
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）	%
硒	毫克（mg）	
铁	毫克（mg）	
维生素 B <sub>1</sub>	毫克（mg）	
.....		