

团 体 标 准

T/SNXX 005—2020

寿宁生态硒锌大米

Shouning ecological selenium zinc rice

（工作组讨论稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

寿宁县生态硒锌产业协会 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。

本文件由寿宁县生态硒锌产业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件起草人：

寿宁生态硒锌大米

1 范围

本文件规定了寿宁生态硒锌大米的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志标签及使用、包装、运输和贮存。

本文件适用于寿宁境内硒锌大米的生产加工。

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 1354 大米
GB 2715 粮食卫生标准
GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
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 5494 粮油检验 粮食油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5497 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 粮油检验 碎米检验法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品企业通用卫生规范
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 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
NY 147 米质测定方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号令 《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第123号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）

3 术语和定义

GB 1354、GB/ T 17891确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

寿宁生态硒锌大米 Shouning ecological selenium zinc rice

在寿宁传统地理区域范围内，种植于富硒土壤当中的，天然存在硒、锌含量的优质大米。

4 要求

4.1 原料稻谷

多采用软香型籼稻品种，且稻谷质量应符合 GB/T 17891的要求。

4.2 生产过程中的卫生要求

4.2.1 生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合 GB 14881 规定。

4.2.2 大米加工中除添加符合 GB 5749 要求的水外，不得添加任何物质。

4.3 感官指标

寿宁生态硒锌大米感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
气味	具有本区域大米固有的自然清香味
外观结构	颜色正常、洁白、有光泽；饭粒完整性好、结构紧密
适口性	口感绵软略粘、略有韧性
滋味	有淡淡的清香滋味和甜味
冷饭质地	柔软松散，粘弹性较好，硬度适中

4.4 质量指标

寿宁生态硒锌大米质量指标应符合表2的规定。

表 2 质量指标

项目	指标
硒含量 (mg/kg)	≥ 0.04
锌含量 (mg/kg)	≥ 15
直链淀粉%	13.0~22.0
不完善粒含量/%	≤ 3.0
杂质含量/%	≤ 0.25
胶稠度 (mm)	≥ 60.0
碎米含量/%	≤ 20.0

表2 （续）

项目	指标
垳白粒率/% ≤	10.0
正常水分含量/% ≤	14.5
色泽、气味	正常
注：黄粒米不得检出，杂质中砂土、石子、玻璃、塑料、动物源性杂质等不应检出。	

4.5 安全卫生指标

寿宁生态硒锌大米不应使用添加剂，卫生指标应符合GB 2715 规定并符合国家卫生检验和检疫的有关规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔 2005〕 第75号规定。

5 检验方法

- 5.1 硒含量检验：按 GB 5009.93 规定的方法执行。
- 5.2 锌含量检验：按 GB 5009.14 规定的方法执行。
- 5.3 直链淀粉检验：按 GB/T 15683 规定的方法执行。
- 5.4 不完善粒检验：按 GB/T5494 规定的方法执行。
- 5.5 杂质含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。
- 5.6 胶稠度检验：按 GB/T 22294 规定的方法执行。
- 5.7 碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行。
- 5.8 垳白粒率检验：按 GB/T 17891 规定的方法执行。
- 5.9 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。
- 5.10 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定的方法执行。
- 5.11 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 规定的方法执行。
- 5.12 感官检验：按 GB/T 15682 规定的方法执行。
- 5.13 安全卫生指标检验：按 GB/T 5009.36 规定的方法执行。
- 5.14 净含量检验：按 JJF 1070 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

6.1.1.1 每批产品出厂时, 均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证后, 方可出厂。

6.1.1.2 出厂检验项目包括质量指标、感官指标、垩白粒率、水分。

6.1.2 型式检验

正常生产, 有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 原料有较大变动, 可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时;
- c) 国家质量监督部门提出型式检验要求时;
- d) 型式检验项目为 4.3 ~4.6 规定的技术内容。

6.1.3 判定规则

6.1.3.1 卫生指标有一项不合格, 即判该批产品为不合格。

6.1.3.2 其他指标判定不符合标志等级的, 可进行复检, 复检合格则判合格, 仍不合格的则判不合格。

7 标志标签及使用

产品的标志标签应在符合《食品标识管理规定(修订版)》和GB 7718规定的基础上, 达到本标准质量要求的大米, 经授权, 方可使用寿宁生态硒锌大米的标识。产品运输包装上的储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料应清洁、卫生, 不应与粮食发生化学作用而产生变化, 符合国家有关食品卫生标准和管理办法的规定。

8.1.2 包装容器应便于消费者开启、使用, 搬运、储存; 应能保护食用粮食安全、卫生, 符合相应包装容器的卫生标准。

8.1.3 包装容器的生产应取得食品包装卫生许可证。对于已纳入容器生产许可管理范围的, 应通过相应机构认证并取得生产许可证。

8.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染, 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施, 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3 贮存

贮存仓库应满足干燥、清洁、无阳光直射的要求, 严禁与有毒、有异味(气)潮湿、易生虫、易污染的物品混放。产品在常温下的保质期不应低于3个月。