

ICS 67.060
B 22

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3247—2017

中国好粮油 大米

The Grain & Oil Products of China - Rice

2017 - 09 - 15 发布

2017 - 09 - 15 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本标准负责起草单位：国家粮食局科学研究院。

本标准参与起草单位：中粮集团中粮粮谷、江苏省农垦米业集团有限公司、松原粮食集团有限公司、华润五丰米业（中国）有限公司、深圳市粮食集团有限公司、盘锦鼎翔米业有限公司、湖北国宝桥米有限公司、江西碧盛米业有限公司、黑龙江省粮油卫生检验监测中心、吉林省粮油卫生检验监测站、中国水稻研究所、黑龙江省农业科学院、中国农业科学院、山信粮业有限公司、袁隆平农业高科技股份有限公司、湖北省农业科学院。

本标准主要起草人：段晓亮、孙辉、马青、欧阳姝虹、宗兆勤、陈瑶、李东明、华国庆、曹学林、关世礼、彭永洪、李碧霞、季澜洋、赵群、朱智伟、张凤鸣、赵志超、王云光、王布林、卢其松、任晓战、冯儒、尹彬、汪涛、肖建文、李金有、张德斌、徐得泽、宋秀娟、史玮、常柳、商博、周桂英、谢刚、方秀利、洪宇、张炜。

中国好粮油 大米

1 范围

本标准规定了中国好粮油 大米的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于中国好粮油的国产商品食用大米。

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 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/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 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 1218 中国好粮油 生产质量控制规范

LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品

LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品

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

除 GB/T 1354、GB/T 17891 规定的术语和定义外，下列术语和定义适用于本标准。

3.1

不完善粒 defective kernels

未成熟或受到损伤但尚有食用价值的米粒，包括：

未成熟粒：籽粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

虫蚀粒：被虫蛀蚀的米粒。

病斑粒：粒面有病斑的米粒。

糙米粒：完全未脱皮层的米粒。

3.2

食味品质 eating quality

大米按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各项因素评分值的总和，用食味值表示。

3.3

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（ P_N ）表示。

4 分类

按品种类型分为粳米和籼米。

5 质量与安全要求

5.1 质量要求

大米应满足的质量指标见表1。

表1 质量指标

指标类别	质量指标		粳米			籼米		
			一级	二级	三级	一级	二级	三级
基本指标	水分含量 ¹ /%	≤	15.5			14.5		
	不完善粒含量/%	≤	1.0					
	杂质 ² 含量/%	≤	0.1					
	黄粒米含量/%	≤	0.1					
	互混/%	≤	0					
	色泽、气味		无异常色泽和气味					
定等指标	食味值/分	≥	90	85	80	90	85	80
	碎米	总量/%	7.5			15.0		
		其中小碎米/%	0.5			1.0		
	垩白度/%	≤	4.0	6.0	8.0	4.0	6.0	8.0
垩白粒率 ³ /%	≤	2.0	4.0	6.0	3.0	5.0	7.0	

注1：企业应根据产品销售区域，在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量；

注2：砂土、石子、玻璃、塑料等不可检出；

注3：计算垩白面积大于等于二分之一米粒投影面积的垩白粒占总试样整精米粒数的比例。

5.2 食品安全指标

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 安全指数 (P_N) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算，安全指数要求见表 2。

表2 安全指数要求

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 生产过程质量控制

按照LS/T 1218相关条款执行。

5.4 追溯信息

供应方提供的追溯信息，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	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
	储存量	
生产信息	碾米日期	
	加工工艺	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	(可填)	
注：示例参见附录E。		

6 检验方法

6.1 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6.2 互混检验：按 GB/T 5493 执行。

6.3 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

6.4 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。

6.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

- 6.6 碎米检验：按 GB/T 5503 执行。
- 6.7 食味值检验：按照 GB/T 15682 执行，评价员选拔培训见附录 A，需使用 LS/T 1534 和 LS/T 1535 规定的参考样品；仪器检测见附录 B 或附录 C；其中，GB/T 15682 为基础检验法。
- 6.8 垩白度检验：按 NY/T 2334 执行。
- 6.9 垩白粒率检验：见附录 D。
- 6.10 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、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安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

P_i ——每种物质的单项安全指标指数。

根据公式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_M ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$PI_{\text{均}}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

7.3 检验报告

原料、设备和工艺有较大变化可能影响产品质量时，应立即委托第三方进行形式检验。

7.4 产品组批

同原料、同工艺、同设备加工的产品为一批。

7.5 判定规则

符合5.1、5.2和5.3要求,且提供5.4追溯信息的大米,可列为“中国好粮油”产品。

8 标签标识

8.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外,还应注明产品的食味值、最佳食味期限及贮存条件、原料品种名称、原料产地、原料收获年度、碾米日期等,标签标识内容示例参见附录 F。

8.2 标注二维码,内容包括 5.1、5.2 的相应指标的检验结果和 5.4 的追溯信息。

9 包装、储存和运输

按GB/T 1354 执行。

附 录 A
(规范性附录)
大米食味品质评价员选拔和培训规范

A.1 总体要求

评价员需按照要求，由专业机构，通过味觉识别能力、气味辨别能力、颜色识别能力、米饭食味判断能力、以及米饭评分尺度等方面的考核，考核合格后经规范性培训获得米饭品尝评价能力后方可作为评价员参加大米食味品质评价。评价员应由不同性别、不同年龄档次的人员组成。

A.2 选拔

选拔内容：通过对候选评价员进行包括味觉识别能力、气味辨别能力、识别能力、排位能力、食味判断能力、以及米饭评分尺度等方面测试，考核评价员是否具有米饭食味品质评价的基本条件。

选拔标准：通过味觉识别能力、气味辨别能力、识别能力、排位能力、食味判断能力、以及米饭评分尺度等所有方面的测试，记为合格。

A.2.1 味觉能力测试

测试内容：设置包含酸、甜、苦、咸、鲜等在内的不同味道溶液，参试候选评价员品尝不同溶液并判断溶液味道，测试候选评价员的味觉判断能力。

考核标准：答错1个以下（包含1个）记为味觉判断能力测试合格。

A.2.2 气味判别能力测试

测试内容：选择五种嗅觉灵敏度测试常用溶液，纸签分别浸泡到5种溶液中，候选评价员分别对每根蘸有不同溶液的气味纸签进行气味识别，判断有无气味，测试候选评价员的气味判别能力。

考核标准：答错1个以下（包含1个）记为气味判别能力测试合格。

A.2.3 米饭差别识别能力测试

测试内容：配制不同比例的优质米与糯米、优质米与劣质米，分两组进行测试，每组中其中两个编号的米饭相同，要求选出不同于另两个的米饭编号，测试候选评价员对不同食味米饭的敏感程度和识别能力。

考核标准：全部回答正确为米饭差别识别能力测试合格。

A.2.4 味觉排位测试

测试内容：分别配制至少5个浓度梯度的一水柠檬酸溶液，参试者按浓度从低到高正确排序，测试候选评价员味觉灵敏度。

考核标准：答错1组以下（含1组）记为味觉排位测试合格。

A.2.5 颜色排位测试

测试内容：提供4种颜色从浅到深的色差测试纸，要求参试者按颜色由浅到深正确判别，测试候选评价员对颜色深浅的识别能力。

考核标准：答错1组以下（含1组）记为颜色排位能力测试合格。

A.2.6 米饭适口性排位测试

测试内容：提供同一大米样品，加水量分别为1.2倍、1.3倍、1.4倍、1.5倍的4个不同硬度的米饭样品，参试者按照从软到硬的顺序正确排序，测试候选评价员米饭适口性排位能力。

考核标准：答错1组以下（含1组）记为米饭适口性排位能力测试合格。

A.2.7 米饭食味配对能力测试

测试内容：选用3中不同的米饭（优质米100%、优质米50%+劣质米50%、劣质米50%）。A组3中不同的米饭分别编号，B组3中不同的米饭分别编号，测试者先品尝A组所有米饭，再品尝B组所有米饭，将A、B两组食味相同的米饭试样进行配对，测试候选评价员能否正确判断米饭食味。

考核标准：全部答对记为米饭食味配对能力测试合格。

A.2.8 米饭评分尺度能力测试

测试内容：设置4种不同米饭样品（优质米100%；劣质米100%；优质米50%、劣质米50%；优质米20%、劣质米80%），并告知参试者食味最好的为7分，食味最差的为2分，要求参试者根据已知分数找出食味最好和最差的样品并打出另外2个米饭样品的食味分值。

考核标准：测试结果的标准偏差在1.5之内记为米饭评分尺度能力测试合格。

随机更换4个样品的顺序，重复测试一次，并统计评定。

A.3 培训

对选拔合格的候选评价员进行培训，掌握米饭的食味品质评价方法，训练并提升评价员米饭食味品质评价的能力。

A.3.1 培训内容

准备食味品质好的大米样品和食味品质较差的大米样品，按照不同比例配置，进行4次难度不同的培训。培训米饭气味、外观、硬度、粘度、弹性、味道、综合评分等指标的评价方法。

试验一：设置4个样品，食味品质差的大米样品所占比例分别为100%、0%、60%、40%，以食味品质差的大米比例为100%的米饭作为对照，对其余3个米饭样品的气味、外观、硬度、粘度、弹性、味道、综合评分等进行打分训练。

试验二：设置4个样品，食味品质差的大米样品所占比例分别为100%、0%、60%、40%，以食味品质差的大米比例为0%的米饭作为对照，对其余3个米饭样品的气味、外观、硬度、粘度、弹性、味道、综合评分等进行打分训练。

试验三：设置4个样品，食味品质差的大米样品所占比例分别为50%、0%、80%、100%，以食味质差的大米比例为50%的米饭作为对照，对其余3个米饭样品的气味、外观、硬度、粘度、弹性、味道、综合评分等进行打分训练。

试验四：重复试验三，确认评价员评价结果的重现性。

A.3.2 培训方法

将对照设为0分，±3的7阶段评价其他样品。评价表格见表A.1。

表A.1 米饭食味品质评价表

样品编号							
评分	-3	-2	-1	0	1	2	3
气味							
外观							
味道							
粘度							
硬度							
综合评分							
备注							

A.3.3 评价员合格标准

综合评价在所有参加培训人员整体打分的平均值±1.0以内为合格评价员。

附 录 B
(规范性附录)
米饭食味测定

B.1 原理

运用光学原理，通过近红外光和可见光波段的反射和透射对成型为一定形状的米饭团进行分光测定，测定数值通过与已建立的模型自动运算预测出米饭的食味值。

B.2 仪器要求**B.2.1 功能要求**

B.2.1.1 具有分析米饭食味品质的可靠模型。

B.2.1.2 能够直接检测米饭食味值，并显示外观、硬度、粘度、平衡度等指标的值。

B.2.2 性能要求

B.2.2.1 仪器食味值的检测结果与人工品评结果的符合度应达到75%以上。

B.2.2.2 仪器的性能要求见表B.1。

表B.1 米饭食味测定仪器性能要求

指标	标准偏差	重现性限 r	再现性限 R
食味值	2.0	1.5	2.0

B.3 检验方法

B.3.1 按照仪器使用说明进行大米食味品值测定。

B.3.2 仪器须由20名以上合格的评价员每6个月通过人工品尝校验一次。

附 录 C
(规范性附录)
大米食味测定

C.1 原理

运用近红外原理，在特定波长下，利用大米样品的近红外光谱与专业感官品尝评分值建立模型，预测未知大米样品的食味值。

C.2 仪器要求

C.2.1 功能要求

C.2.1.1 具有分析大米食味品质的可靠模型。

C.2.1.2 在1分钟内能够直接检测样品的食味值。

C.2.2 性能要求

C.2.2.1 仪器食味值的检测结果与人工品评结果的符合度应达到70%以上。

C.2.2.2 仪器的性能要求见表C.1。

表C.1 大米食味测定仪器性能要求

指标	标准偏差	重现性限 r	再现性限 R
食味值	2.0	1.5	2.0

C.3 检验方法

C.3.1.1 按照仪器使用说明进行大米食味品值测定。

C.3.1.2 仪器须由20名以上合格的评价员每6个月通过人工品尝校验一次。

附 录 D
(规范性附录)
垩白粒率检验-仪器法

D.1 原理

净稻谷经脱壳后碾磨成大米并挑选出整精米，经图像采集系统检测，获得大米的垩白图像信息，通过专用软件进行处理，提取大米图像的垩白特征参数，按特定标线对大米样品垩白图像进行判别处理，经图像分析系统判别计算，得出垩白粒率。

D.2 仪器

D.2.1 实验砻谷机

D.2.2 实验碾米机

D.2.3 大米外观品质检测仪：具有图像采集和分析功能，能精确判别每粒米垩白面积占米粒投影面积的百分比，并能够根据用户需求，计算垩白粒数和垩白粒率。

D.3 试样制备

按照GB/T 21719规定执行。

D.4 检测方法

D.4.1 按照仪器使用说明操作。

D.4.2 按照特定的垩白粒检测标线，仪器自动检测并计算垩白面积大于等于二分之一米粒投影面积的垩白粒数占试样整精米总粒数的百分比。

D.4.3 重复测定同一样品。

D.4.4 结果计算

垩白粒率按式 (D1) 计算：

$$\text{垩白粒率 (\%)} = \frac{\text{垩白粒数}}{\text{总粒数}} \times 100 \dots\dots\dots (D1)$$

D.4.5 重复性

在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值小于1.5%。

D.4.6 结果表示

将符合重复性要求的两次独立测定结果的算数平均值作为测定结果，结果保留一位小数。

附 录 E
(资料性附录)
追溯信息

表E.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 月收获。
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	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）。
	储存地址	xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	xx 吨。
生产信息	碾米日期	xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	xx 道砂辊 xx 道铁棍 xx 道抛光。
储运信息	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。
其他信息	（可填）	反映大米质量的其信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。

附 录 F
(资料性附录)
标签标识

表 F.1 大米标签标识示例

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）		
碾米日期（具体到年月日）		
最佳食味期限及贮存条件		
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 B1	毫克 (mg)	
.....		

参 考 文 献

- [1] HJT 166-2004 土壤环境监测技术规范。
-