

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3270—2022

红 米

Red rice

2022-03-15 发布

2022-09-15 实施

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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、安徽燕之坊食品有限公司、哈尔滨学院、云南滇雪粮油有限公司、防城港澳加粮油工业有限公司、贵州省粮油产品质量监督检验站。

本文件主要起草人：李秀娟、薛雅琳、卞春、张丽琨、张雪利、郭咪咪、段章群、曾祥菊、刘安迪、张慧、焦山海、蒋雁、魏征、杨茜。

红 米

1 范围

本文件界定了红米的术语和定义,规定了红米的分类、质量要求、检验方法、检验规则及包装、标签标识、储存和运输的要求。

本文件适用于食用商品红米。

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 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/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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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第75号)

3 术语和定义

GB/T 1354 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红米 red rice

表皮天然色泽为红色(包括棕红色、暗红色、浅红色等)的糙米。

3.2

不完善粒 defective kernel

包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒和生霉粒等尚有食用价值的米粒。

3.2.1

未熟粒 immature kernel

米粒不饱满,外观全部呈粉质或表皮为青色的米粒。

3.3

杂质 foreign matter

除米粒之外的其他物质,包括有机杂质和无机杂质等。

3.3.1

有机杂质 organic foreign matter

带壳粒、异种粮粒及其他动、植物源有机物质。

3.3.2

无机杂质 inorganic foreign matter

泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。

3.4

整红米率 percentage of whole kernel

红米长度达到完整红米粒长度 4/5 以上(含 4/5)的米粒占红米试样质量的百分率。

4 分类

红米按原料稻谷类型分为红籼米、红粳米和红糯米。

5 质量要求

5.1 质量指标

红米的质量指标见表 1。

表 1 红米质量指标

项目		一级	二级	三级
色泽、气味		正常		
互混率/%	≤	3.0		
杂质 含量	总量/%	0.5		
	其中:无机杂质含量/%	0.02		
不完善粒含量/%	≤	2.0	3.0	4.0
水分含量 ^a /%	≤	14.0		
整红米率/%	≥	96.0	94.0	92.0
花青素含量(以矢车菊色素含量计)/(mg/kg)		≥ 10		
^a 当为红糯米时,水分含量(%)≤15.0。				

5.2 食品安全要求

5.2.1 按国家相关标准和法律法规规定执行。

5.2.2 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

5.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 色泽、气味检验

按 GB/T 5492 执行。

6.2 互混率检验

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 水分含量检验

按 GB 5009.3 执行。

6.5 整红米率检验

用感量 0.01 g 的天平称取净红米试样 100 g (m_0), 从中拣出整红米粒称重 (m_1), 计算整红米率 (H)。按式(1)计算整红米率。

$$H = \frac{m_1}{m_0} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

H ——整红米率;

m_0 ——红米试样质量, 单位为克(g);

m_1 ——整红米质量, 单位为克(g)。

双试验误差不超过 2%, 求其平均值即为检验结果。

6.6 花青素含量检验

按 NY/T 2640 执行。

6.7 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

7.2 一般规则

按 GB/T 5490 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

出厂检验项目按表 1 的规定逐批进行检验,检验合格后方可出厂。

7.5 判定规则

7.5.1 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品,判为非食用产品。

7.5.2 产品经检验,有一项不符合表 1 规定值时,即判定为不符合该等级的产品。

8 包装、标签标识

8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定。

8.1.2 若采用包装袋,则包装袋应坚固结实,封口或者缝口应严密。

8.2 标签标识

8.2.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品名称应按本文件规定的名称和等级标识。

8.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

9 储存和运输

9.1 袋装产品应储存在清洁、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。

9.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送红米产品,运输过程中应注意防止雨淋和被污染。