

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 419—2000

绿色食品 大米

Green food—Rice

2000-12-22 发布

2001-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业行业标准

绿色食品 大米

NY/T 419—2000

Green food—Rice

1 范围

本标准规定了绿色食品大米的定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于 A 级绿色食品大米的生产 and 流通。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—2000 包装储运图示标志
- GB 1350—1999 稻谷
- GB 1354—1986 大米
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15—1996 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.18—1996 食品中氟的测定方法
- GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.20—1996 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法
- GB/T 5009.36—1996 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5491—1985 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492—1985 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5493—1985 粮食、油料检验 类型及互混检验法
- GB/T 5494—1985 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5496—1985 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5497—1985 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502—1985 粮食、油料检验 米类加工精度检验法
- GB/T 5503—1985 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB/T 5511—1985 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 14929.8—1994 大米中杀虫双残留量测定方法
- GB/T 14929.9—1994 稻谷中三环唑残留量测定方法
- NY 20—1986 优质食用稻米(原 NY 122—1986)

NY/T 83—1988 米质测定方法(原 NY 147—1988)

NY/T 391—2000 绿色食品 产地环境技术条件

NY/T 393—2000 绿色食品 农药使用准则

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 绿色食品 green food

见 NY/T 391—2000 中 3.1。

3.2 A 级绿色食品 A grade green food

见 NY/T 391—2000 中 3.3。

3.3 出糙率 brown rice recovery

见 GB 1350—1999 中 3.6。

3.4 整精米 milled rice

见 GB 1350—1999 中 3.7。

3.5 整精米率 head yield

见 GB 1350—1999 中 3.8。

3.6 加工精度 processing degrees of rice

见 GB 1354—1986 中 3.1。

3.7 直链淀粉含量 amylose content

精米中直链淀粉的含量百分比率。

3.8 碱消值 alkali spreading value

精米在 1.7% 氢氧化钾溶液中, 30℃ 浸泡 23 h 米粒的解析程度。

3.9 胶稠度 gel consistency

糊化后米胶的软硬程度, 用碱液中 4.4% 冷米胶在试管中的延伸长度(mm)表示。

3.10 蛋白质含量 protein content

糙米中粗蛋白质含量的百分率。

3.11 不完善粒 unsound kernels

包括下列尚有食用价值的颗粒:

3.11.1 未熟粒

见 GB 1350—1999 中 3.9.1。

3.11.2 虫蚀粒

见 GB 1350—1999 中 3.9.2。

3.11.3 病斑粒

见 GB 1350—1999 中 3.9.3。

3.11.4 生芽粒

见 GB 1350—1999 中 3.9.4。

3.11.5 霉变粒

见 GB 1350—1999 中 3.9.5。

3.12 杂质 foreign matter

除本种粮粒以外的其他物质, 包括下列几种:

3.12.1 筛下物

见 GB 1350—1999 中 3.11.1。

3.12.2 无机杂质

见 GB 1350—1999 中 3.11.2。

3.12.3 有机杂质

见 GB 1350—1999 中 3.11.3。

3.13 碎米 broken

3.13.1 大碎米

见 GB 1354—1986 中 3.5.1。

3.13.2 小碎米

见 GB 1354—1986 中 3.5.2。

3.14 黄粒米 yellow-coloured rice

见 GB 1350—1999 中 3.12。

3.15 色泽和气味 colour, odour

见 GB 1350—1999 中 3.13。

4 分类

根据稻谷的品质分类方法,分为以下三类:

4.1 籼米,用籼型非糯性稻谷制成的米。米粒一般呈长椭圆形或细长形。按其粒质和籼稻收获季节分为以下两种:

4.1.1 早籼米:腹白较大,硬质颗粒较少。

4.1.2 晚籼米:腹白较小,硬质颗粒较多。

4.2 粳米:用粳型非糯性稻谷制成的米。米粒一般呈长椭圆形。按其粒质和粳稻收获季节分为以下两种:

4.2.1 早粳米:腹白较大,硬质颗粒较少。

4.2.2 晚粳米:腹白较小,硬质颗粒较多。

4.3 糯米:用糯性稻谷制成的米。按其粒形分为以下两种:

4.3.1 籼糯米:用籼型糯性稻谷制成的米。米粒一般呈长椭圆形或细长形,乳白色,不透明;也有的呈半透明状(俗称阴糯),粘性大。

4.3.2 粳糯米:用粳型糯性稻谷制成的米。米粒一般呈长椭圆形,乳白色,不透明;也有的呈半透明状(俗称阴糯),粘性大。

4.4 分类大米中混有其他类大米的总限度 $\leq 5.0\%$ 。

5 要求

5.1 原料和产地的要求

5.1.1 产地环境要求:绿色食品大米的产地,应符合 NY/T 391 的要求。

5.1.2 原料要求:必须是按照绿色食品水稻生产操作规程生产的稻谷。

5.2 稻谷的碾米品质指标(见表1)

表1 稻谷的碾米品质指标

%

品种	糙米率	精米率	整精米率	
籼稻、籼糯	≥ 81	≥ 72	≥ 69	NY 20—1986 中 3.5.1 一级
粳稻、粳糯	≥ 83	≥ 74	≥ 65	

5.3 外观品质指标(见表2)

表 2 外观品质指标

项目	籼米	粳米	糯 糯	粳 糯	NY 20-1986 中 3.3.2 一级
透明度和色泽	半透明有光泽	半透明有光泽	乳白有光泽	乳白有光泽	
籽粒长度,mm	6.5~7.5	5.0~5.5	6.5~7.5	5.0~5.5	
粒形(长宽比)	≥3.0	1.5~2.0	≥3.0	1.5~2.0	

5.4 蒸煮和营养品质指标(见表 3)

表 3 蒸煮和营养品质指标

项目	籼米	粳米	糯 米	NY 20-1986 中 3.3.3 一级
直链淀粉, %	17~22	14~18	0	
胶稠度,mm	≥60	≥70	≥100	
碱消值,级	≥4	≥6	≥6	
蛋白质, %	≥8	≥7	≥7	NY 20-1986 中 3.3.5.1 一级

5.5 加工质量指标(见表 4)

表 4 加工质量指标

项目		早籼米和籼糯米	晚籼米	早粳米和粳糯米	晚粳米
加工精度		特等	特等	特等	特等
不完善粒, %		≤3.0	≤3.0	≤3.0	≤3.0
最大限 度杂质	总量, %	≤0.25	≤0.25	≤0.25	≤0.25
	糠粉, %	≤0.15	≤0.15	≤0.15	≤0.15
	矿物质, %	≤0.02	≤0.02	≤0.02	≤0.02
	带壳碎粒,粒/kg	≤20	≤20	≤20	≤10
	稻谷粒,粒/kg	≤8	≤8	≤4	≤4
碎米 %	总量	≤35.0	≤30.0	≤30.0	≤15.0
	小碎米	≤2.5	≤2.0	≤2.0	≤1.5
水分 %	其他地区	≤14.0	≤14.5	≤14.5	≤13.5
	六省区	≤14.0	≤13.0	≤14.5	≤14.5
黄米, %		≤1	≤1	≤1	≤1

注: 湖北、河南、陕西三省晚籼米水分标准≤14.0%。六省区指四川、贵州、云南、福建、广东、广西。

5.6 卫生要求(见表 5)

表 5 大米的卫生要求

mg/kg

项目	指标
磷化物(以 PH_3 计)	不得检出
氰化物(以 HCN 计)	不得检出
氯化苣	不得检出
二氧化硫(以 CS_2 计)	不得检出
敌敌畏	≤0.05

表 5(完)

mg/kg

项 目	指 标
乐 果	≤0.02
马拉硫磷	≤1.5
对硫磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
杀螟硫磷	≤1.0
倍硫磷	不得检出
六六六	≤0.05
滴滴涕	≤0.05
黄曲霉毒素 B ₁	≤5.0
砷(以 As 计)	≤0.4
汞(以 Hg 计)	≤0.01
铅(以 Pb 计)	≤0.2
镉(以 Cd 计)	≤0.10
氟(以 F 计)	≤1.0
杀虫双	≤0.1
三环唑	≤1.0
注：其他农药使用方式及其限量应符合 NY/T 393 的规定。	

6 试验方法

本标准中的碾米品质、外观品质、蒸煮和营养品质、加工质量及卫生指标各项目试验方法为：

- 6.1 糙米率、精米率、整精米率、直链淀粉、胶稠度、碱消值按 NY/T 83 规定执行。
- 6.2 色泽按 GB/T 5492 规定执行。
- 6.3 透明度、籽粒长度、粒形按 NY 20 规定执行。
- 6.4 蛋白质按 GB/T 5511 规定执行。
- 6.5 加工精度按 GB/T 5502 规定执行。
- 6.6 不完善粒按 GB/T 5494 规定执行。
- 6.7 最大限度杂质按 GB 1354 有关规定执行。
- 6.8 碎米按 GB/T 5503 规定执行。
- 6.9 水分按 GB/T 5497 规定执行。
- 6.10 互混粒按 GB/T 5493 规定执行。
- 6.11 黄米率按 GB/T 5496 规定执行。
- 6.12 磷化物、氰化物、氯化苦、二硫化碳按 GB/T 5009.36 有关规定执行。
- 6.13 敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷、甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷按 GB/T 5009.20 规定执行。
- 6.14 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定执行。
- 6.15 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB/T 5009.22 有关规定执行。
- 6.16 砷按 GB/T 5009.11 规定执行。
- 6.17 汞按 GB/T 5009.17 规定执行。
- 6.18 铅按 GB/T 5009.12 规定执行。

- 6.19 镉按 GB/T 5009.15 规定执行。
- 6.20 氟按 GB/T 5009.18 规定执行。
- 6.21 杀虫双按 GB/T 14929.8 规定执行。
- 6.22 三环唑按 GB/T 14929.9 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一生产基地、同一播种期、同一品种收获的稻米,经加工包装出厂的产品为同一批产品。同批产品出厂前应进行交收检验,出厂时应附有生产厂技术检验部门签署的质量合格证。

7.2 抽样方法

按 GB 5491 规定执行。

7.3 交收检验

交收检验内容包括包装、标志、标签、碾米品质、外观品质、蒸煮和营养品质、加工质量的全部项目。卫生指标应根据土壤环境背景值及农药施用情况选测。检验合格并附合格证的产品方可交收。

7.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。

有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 申请绿色食品标志的产品;
- b) 前后两次出厂检验结果差异较大;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

7.5 判定规则

7.5.1 受检样品的加工质量指标和卫生指标必须全部合格,其他指标允许有一项不合格,当超过一项时,则判定整批产品为不合格品。

7.5.2 受检样品检验不合格时,应按 7.2 规定重新加倍抽取样品进行复检,以复检结果为最终检验结果。

8 标志和标签

8.1 标志

包装上应标注绿色食品标志,其标注办法按有关规定执行。

8.2 标签

包装标签应符合 GB 7718 的规定。

9 包装、运输、贮存

9.1 包装

9.1.1 包装标志

包装上应标注储运图示标志,具体标注方法应符合 GB 191 的规定。

9.1.2 包装材料

包装材料应符合国家食品包装卫生要求,还应符合环境保护的要求。

包装材料应坚固、清洁、干燥、无任何昆虫传播、真菌污染及不良气味。

9.1.3 包装要求

包装容器封口严密,不得破损、泄漏。

9.2 运输

运输工具应清洁、干燥、有防雨设施。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

9.3 贮存

在避光、常温、干燥和有防潮设施处贮存。贮存库房应清洁、干燥、通风良好，无虫害及鼠害。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、发潮、有异味的物品混存。
