ICS 67.060

CCS B22

**DB2105 DB210500**

|  |
| --- |
|  |

本溪市地方标准

本溪老红根小米

Benxi Laohonggen millet

征求意见稿

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

2023-xx-xx发布

2023-xx-xx实施

     本溪市市场监督管理局   发布

DB2105/T xxx—2023

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。

本文件由本溪市市场监督管理局提出。

本文件由本溪市农业农村局归口。

本文件起草单位：本溪满族自治县武兴农牧场、本溪市个体私营经济组织联合会。

本文件主要起草人：武佩坤、赵伟东。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。联系方式如下：

本溪满族自治县武兴农牧场（本溪满族自治县南甸），联系电话：13904140027。

本溪老红根小米

1. 范围

本文件规定了本溪老红根小米的术语和定义、产地环境、栽培技术、质量要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于本溪市本溪满族自治县现辖行政区范围，地理位置在东经123°34＇53''～124°45＇42''，北纬为40°48＇52''～41°33＇50''内生产的优质谷子经加工制成的小米。

1. 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歀。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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 3095 环境空气质量标准

GB 4404.1 粮食作物种子 第1部分∶禾谷类

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定

GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定

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 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/T 8232 粟

GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

GB/T 11766 小米

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

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 83 米质测定方法

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则术语和定义

国家质量技术监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 11766界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

本溪老红根小米 Benxi Laohonggen millet

在本溪市本溪满族自治县现辖行政区范围，地理位置在东经123°34＇53''～124°45＇42''，北纬为40°48＇52''～41°33＇50'，本溪满族自治县连山关镇、草河口镇、草河掌镇、东营坊乡、碱厂镇、南甸子镇、田师付镇、小市镇和清河城镇9个乡镇，按照本文件规定的要求生产，并符合本文件质量要求的小米。

4 产地环境

平均海拔400m，以为棕壤土质为主，pH值≥6.5，土壤中多由残积质和坡积质形成，有机质含量≥3.2％，土壤中速效磷、速效钾及碱解氮含量均接近3级。环境质量应符合GB 3095的要求。

5 栽培技术

5.1品种

本溪老红根谷子，质量应符合GB4404.1的要求。

5.2 播种

4月下旬至5月上旬。灭茬成垄，播种深度为2cm-3cm。

5.3 定苗

本溪老红根谷子生长出3个-5个叶片时人工除杂草定苗，株距为5cm-7cm，交错分布。定苗后浅趟一次。

5.4 施肥

应符合NY/T 496的要求。播种前施入有机肥500kg/667m2。6月下旬到7月上旬，本溪老红根谷子生长出15个-30个叶片时，高度在40cm-60cm拔节生长前，每667m2在根部施入有机肥75kg-100kg，深耕一次。

5.5 病虫害防治

应符合GB/T 8321、NY/T 1276的要求。

5.6 采收

9月下旬至10月上旬，本溪老红根谷子植株基部叶片变黄，谷穗饱满，籽粒变硬呈黄色时采收。籽粒晾嗮至安全贮存水分，装袋入库。

5.7 加工

5.7.1 原料要求

本溪老红根谷子应籽粒饱满，含杂物少，水分含量15%- 17%，品质应符合GB/T 8232的质量要求。

5.7.2 加工环境

应符合GB 13122的要求。

5.7.3 加工程序

原粮经筛选、磁选、清理去石、杂打包、砻谷、谷糙分离、碾米、皮打包、抛光、分级、色选、检验、定量包装、入库。抛光过程中用水应符合GB 5749的要求。

6 质量要求

6.1 感官要求

颗粒小，饱满，直径为2mm左右。呈金黄色或橘黄色，色泽光亮，具有本溪老红根小米固有的自然清香,无其他异味。

6.2 加工质量指标

应符合表1的规定。

表1 加工质量指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 指 标 | | |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 加工精度（粒面种皮基本脱掉的颗粒） /% ≥ | | 95 | 90 | 85 |
| 不完善粒/% ≤ | | 1.0 | 2.0 | 3.0 |
| 杂质 | 总量/% | 0.5 | 0.7 | 1.0 |
| 未脱皮米粒/% ≤ | 0.1 | 0.2 | 0.3 |
| 矿物杂质/% ≤ | 0.01 | | |
| 碎米/% ≥ | | 4.0 | 5.0 | |
| 水分/% ≤ | | 13 | | |

6.3 营养指标

应符合表2的规定。

表2 营养指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 蛋白质/% ≥ | 12.0 | 11.5 | 11.0 |
| 脂肪/% ≥ | 2.7 | 2.5 | 2.3 |
| β—胡萝卜素/% ≥ | 47.2 | 40.0 | 35.0 |
| 维生素B 1 /(mg/100g) ≥ | 0.204 | 0.202 | 0.201 |
| 维生素B2 /(mg/100g) ≥ | 0.0843 | 0.0841 | 0.0839 |

6.4 蒸煮品质

应符合表3的规定。

表3 蒸煮品质

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | | |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 直链淀粉/% | 13.5 | 12.8 | 12.3 |
| 胶稠度/mm ≥ | 95 | 90 | 85 |
| 蒸煮品质评定/分(以百分计) ≥ | 85 | 80 | |

6.5 食品安全指标

应符合GB2715的规定。

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 组批、扦样

按照GB/T 5491规定的方法执行。

7.2 感官要求

按照GB/T 5492规定的方法检验。

7.3 加工质量指标

7.3.1 加工精度（粒面种皮基本脱掉的颗粒）

按照GB/T 11766规定的方法检验。

7.3.2不完善粒

按照GB/T 5494规定的方法检验。

7.3.3 杂质

按照GB/T 5494规定的方法检验。

7.3.4 碎米

按照GB/T 5503规定的方法检验。

7.3.5 水分

按照GB 5009.3规定的方法检验。

7.4 营养指标

7.4.1 蛋白质

按照GB 5009.5规定的方法检验。

7.4.2 脂肪

按照GB 5009.6规定的方法检验。

7.4.3 β—胡萝卜素

按照GB 5009.83规定的方法检验。

7.4.5 维生素B 1

按照GB 5009.84规定的方法检验。

7.4.6 维生素B2

按照GB 5009.85规定的方法检验。

7.5 蒸煮品质

7.5.1 直链淀粉

按照GB 5009.9规定的方法检验。

7.5.2 胶稠度

按照NY/T 83规定的方法检验。

7.5.3 蒸煮品质评分

按照附录A品评。

7.6 安全质量指标

按照GB 2715规定的方法检验。

7.7 净含量

按照JJF 1070规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一批原料、同一工艺、同一设备、同一班次加工的本溪老红根小米为一个批次。

8.2检验分类

分为出厂检验和型式检验。

8.3 出厂检验

每批产品应按本文件规定进行出厂检验,出厂检验项目为本文件6.1、6.2、6.6规定的项目。经检验合格签发合格证后,方可出厂和销售。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本文件质量要求中规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时，型式检验应每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行:

a）首次批量生产时；

b）生产环境、栽培或加工技术有重大改变，可能影响产品质量时；

c）客户有型式检验要求时；

d）供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

e）监管部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

检验结果中食品安全指标有一项不合格则判定该批产品不合格。感官指标、加工质量指标、蒸煮品质和营养指标中有一项不符合要求的，可重新从同一批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检结果仍有不合格项时，判该批产品为不合格。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1标志

应符合GB 7718、GB28050的规定。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

9.2包装

包装材料应符合GB/T17109的规定，清洁无毒、无异味、防潮。

9.3运输

运输工具应清洁、卫生、运输时不得与有毒、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。

9.4贮存

应贮存在清洁、避光、干燥、通风，有防虫、防潮设施的仓库内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。存放时应有垫离。

附 录 A

(资料性)

品质评定

表A.1 品鉴评分记录表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 样品编号 | 商品品质(30分) | | 食味品质(70分) | | | | | | 总分（分） |
| 色泽  (15分) | 一致性  (15分) | 小米粥 (35分) | | | 小米饭 (35分) | | |
| 香味  (5分) | 感官(5分) | 适口性 (25分) | 香味  (5分) | 感官(5分) | 适口性 (25分) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 注1:品种用相同的小米和水(小米粥:小米:水=1:12~15;小米饭:小米:水=1:1.5), 用相同的灶具和相同的时  间进行蒸煮,然后根据小米粥、小米饭香味、感观(包括冷却后回生情况)、适口性等项目进行评分。  注2:评审专家(20名以上)进行评分,参评小米(5个以上)由非参评单位、非评委进行二次编号,评审专家依据上述指标进行集体评价,汇总后总评。舍弃一个最高分和一个最低分,统计总分计算平均值为最终得分,得分超过85分为一级小米,超过80分的为二级、三级小米(同批品鉴的小米,一级小米比例不得超过20%,二级、三级小米不得超过60%)。  注3:蒸煮时间为开锅后20分钟。  注4: 蒸煮炊具为4.0L电饭锅。 | | | | | | | | | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_