

ICS 67.180.20
CCS X11

团 体 标 准

T/CCOA ×××—××××

粽子专用糯米

Special Glutinous Rice for Rice Dumpling

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 检验方法	3
6 检验规则	3
7 包装和标签	4
附录 A（规范性） RVA 成糊温度的测定	5

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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

粽子专用糯米

1 范围

本文件规定了粽子专用糯米的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签和包装、运输和贮存等。

本文件适用于以糯稻、糙米或半成品糯米为原料，经碾磨加工成符合本文件规定的、适合于制作粽子的专用糯米的选取。

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 1350	稻谷
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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 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 7648	水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
GB/T 26630	大米加工企业良好操作规范
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[2005]第 75 号）

3 术语和定义

GB/T 1354和GB/T 12104 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粽子 rice dumpling

以糯米和/或其他谷类食物为主要原料，中间裹以（或不裹）豆类、果仁、菌类、肉禽类、蜜饯、水产品等馅料，用粽叶包扎成型，经水煮至熟而成的制品。

3.2

糯米 milled glutinous rice, milled waxy rice

用糯性稻谷加工成的大米。包括籼糯米和粳糯米。

3.3

粽子专用糯米 Special glutinous rice for rice dumpling

适合制作粽子的糯米。

3.4

直链淀粉 amylose

α -D-吡喃葡萄糖通过 α -1,4-糖苷键连接形成的链状多糖分子。

3.5

直链淀粉含量 amylose content

试样所含直链淀粉的质量占试样总淀粉质量的百分率。

3.6

互混率 other kind rice kernel percentage

试样中混入的粒型、外观与本批次大米不同的这类米粒占试样的质量分数。

3.7

胶稠度 gel consistency

规定条件下，一定米粉糊化、回生后的胶体在水平状态流动的长度。

3.8

不完善粒 defective kernel

包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒和糙米粒等尚有食用价值的米粒。

3.9

小碎米含量 small broken kernel content

通过直径2.0 mm 圆孔筛，留存在直径1.0 mm圆孔筛上的不完善米粒占总米粒的百分率。

3.10

RVA 成糊温度 RVA pasting temperature

在特定条件下，运用快速黏度分析仪（RVA）测定糯米粉糊化过程中黏度开始增加时对应的温度。

3.11

RVA 糊化曲线崩解值 Breakdown value from RVA viscosity curve

在特定条件下，运用快速黏度分析仪（RVA）测得的米粉糊化曲线中得到的崩解值。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 根据附录 1 所规定的方法，粽子专用糯米粉 RVA 成糊温度范围：65-72℃。

4.1.2 根据附录 1 所规定的方法，粽子专用糯米粉 RVA 糊化曲线崩解值 <40 mPa. s；

4.1.3 粽子专用糯米蛋白质含量范围：6-9（g/100g）。

4.2 质量要求

粽子专用糯米质量要求除需要满足表 1 中规定外，还需要满足 GB/T1354 中籼糯米或者粳糯米的相关规定。

表 1 粽子专用糯米质量要求

等级	一级	二级
水分/ % ≤	14.5（粳糯米），15.5（籼糯米）	
直链淀粉含量/ %	<3	3~5
互混率/ %	≤2	≤3
胶稠度/ mm	80~100	<80, >100
不完善粒/ % ≤	≤4.0	
小碎米含量/ % ≤	≤1.5	

4.3 食品安全要求

按GB 2715及国家有关规定执行。

4.4 生产过程中的安全要求

4.4.1 原料应符合 GB 1350、GB/T 17891 或 GB/T 18810 的规定。

4.4.2 生产过程应符合 GB 13122、GB 14881 和 GB/T 26630 的规定。

4.4.3 生产过程中除符合 GB 5749 规定的水之外，不得添加任何物质。

4.5 净含量

应复合JJF 1070和国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 成糊温度和 RVA 糊化曲线崩解值检验：按附录 A 规定的方法执行。

5.2 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 规定的方法执行。

5.3 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行。

5.4 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.5 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 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 不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 规定的方法执行。

5.8 净含量检验：按 JJF 1070 规定执行。

5.9 互混率检验：按 GB/T 1354 规定的方法执行。

5.10 小碎米含量检验：按 GB/T 5503 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

6.2 扦样按照 GB/T 5491 的要求执行。

6.3 检验批为同品种、同批次、同收获年份、同储存条件、同工艺、同设备、同班次加工的产品。

6.4 出厂检验项目按 4.1、4.2、4.5 的规定检验。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验包含4技术要求中全部项目。

6.5.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 更改关键工艺和设备时；
- c) 停产半年以上，重新开始生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家监管机构提出进行型式检验要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 凡不符合本文件4.1基本要求的，判为非粽子专用糯米。

6.6.2 质量指标等级中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的，逐级降至符合的等级；低于最低等级指标的，作为等外产品。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的，作为等外产品。

7 包装和标签

7.1 包装

7.1.1 包装应符合GB/T 17109的规定和卫生要求。

7.1.2 包装材料、包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒、牢固，符合相关标准及规定。

7.2 标签

7.2.1 标签标识应符合 GB 7718、GB 28050的规定。

7.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

7.2.3 凡是采用本文件的专用糯米产品，标签上应按本文件规定的名称和等级标注。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运，应使用符合安全要求的运输工具和容器运送专用糯米产品。运输过程中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋、冻结。装卸时应轻搬轻放，严禁直接挂钩、扎包装袋。

7.4 贮存

应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库里，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存，不应露天堆放。

附录 A

(规范性)

RVA 成糊温度和崩解值的测定

A. 1. 1 原理

在规定的测试条件下，淀粉悬浮液在升温和降温过程中黏度的变化，通过快速黏度分析仪（RVA）测定的黏度曲线得到成糊温度、崩解值等。

A. 1. 2 仪器

A. 1. 2. 1 快速黏度分析仪（RVA）：配备专用样品筒和搅拌器，并配有控制软件的计算机。

A. 1. 2. 2 分析天平：精确至0.001g。

A. 1. 2. 3 低温循环水浴：温度可调节范围在-10℃~30℃。

A. 1. 2. 4 快速多功能粉碎机

A. 1. 3 蒸馏水或者去离子水：应符合GB/T 6682中规定的三级水要求，电导率 $\leq 5 \mu\text{S}/\text{cm}$ 。

A. 1. 4 操作过程

A. 1. 4. 1 样品的预处理

糯米经粉碎机（A. 1. 2. 4）粉碎，过60目筛得到糯米粉样品，密封置于干燥器中备用。

A. 1. 4. 2 称样

A. 1. 4. 2. 1 准确称量(25.0 \pm 0.1) mL蒸馏水或去离子水（6.3），转移至干燥洁净的RVA样品筒中；

A. 1. 4. 2. 2 准确称取适量混合均匀的样品（精确至0.001g），使样品的干基固形物浓度达到固形物浓度为6%。

A. 1. 4. 2 仪器准备

A. 1. 4. 2. 1 启动快速黏度分析仪电源，打开与快速黏度分析仪相连接的低温循环水浴，预热30 min；

A. 1. 4. 2. 2 开启联用的计算机电源，运行控制软件设置测试程序或根据仪器提示载入已知测试程序Standard 2。

A. 1. 4. 3 装样

将样品转移到装有蒸馏水或去离子水的样品筒中。将搅拌器置于样品筒中并上下剧烈搅动10次，使试样充分分散。若仍有样品团块留存在水面上或粘附在搅拌器上，可重复此步骤直至试样完全分散。

A. 1. 5 测定

将搅拌器置于样品筒中，并插接至仪器搅拌器的连接器上，使搅拌器恰好居中。当仪器提示允许测试时，压下仪器的搅拌器电动机塔帽，按照RVA的操作规程启动试验。应注意在开始测试前，已悬浮试样的放置时间切勿超过1 min。

A. 1. 6 结果表示

测试结束后，根据仪器绘出的图谱，直接读取样品的成糊温度以及崩解值等特征值。
