

ICS 号
中国标准文献分类号

山西省粮食行业协会团体标准

T/SXAGS-0001-2019

山西小米 Shanximiillet

2019-11-07 发布

2019-12-01 实施

山西省粮食行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由山西省粮食行业协会提出并归口。

本标准起草单位：山西省粮油科学研究所有限公司、山西省农业科学院谷子研究所、山西粮食质量监测中心、山西大学生命科学学院、山西省杂粮学会、山西功能农业研究院、山西省农业科学院农产品加工研究所。

本标准主要起草人：胡北选、朱志昂、蒋梅峰、毛一鹏、刘永忠、郭二虎、王玉文、俞寅、王丽娟、王恒、王常青、郭平毅、孙敏、周柏玲。

山西小米

1 范围

本标准规定了山西小米的相关术语和定义、要求、检验方法、检验规则、判定规则及标签标识、包装、运输和储存。

本标准适用于“山西小米”商标的小米。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 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 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/T 19503 地理标志产品 沁州黄小米

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

3.1

山西小米 Shanxi millet

由原产于山西省境内的谷子为原粮加工而成的小米。

3.2

脱壳率 Husking yield

谷子脱壳的程度。以 100 粒小米中，粒面壳基本去净的颗粒数所占的百分数表示。

3.3

不完善粒 unsound kernel

受到损伤但尚有使用价值的小米颗粒。包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒几种。

3.4

杂质 foreign material; impurities; dockage

通过规定筛层的筛下物、无使用价值的其他物质，包括无机杂质、有机杂质几种。

3.5

碎米 broken millet

3.5.1 小粒：通过直径 1.0mm 圆孔筛，留存在直径 0.8mm 圆孔筛上的破碎粒。

3.5.2 大粒：通过直径 1.2mm 圆孔筛，留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的破碎粒。

3.6

色泽、气味 colour and odour

一批小米固有的综合色泽和气味。

4 要求

4.1 加工原料要求

原料应符合 GB 2715 的要求。

4.2 加工质量指标

山西小米的加工质量指标应符合表 1 的要求。

表 1 加工质量要求

项 目		要 求
脱壳率/%		≥ 99
不完善粒/%		≤ 1.0
杂质/%	总量	≤ 0.4
	矿物质	≤ 0.02
碎米/%		≤ 3.0

4.3 感官指标

山西小米感官指标应符合表 2 的要求。

表 2 感官要求

项 目	要 求
色泽	色泽均匀一致，无感官色差，无霉变
气味	具有小米固有的自然清香味，无其他异味

4.4 主要成分指标

山西小米主要成分指标要求符合表 3 的要求。

表 3 主要成分要求

项 目	要 求
粗脂肪/%	≥ 2.5
蛋白质/%	≥ 10.0
水分/%	≤ 13.0

4.5 食味品尝评分指标

山西小米的食味品尝评分指标应符合表 4 的要求。

表 4 品尝评分要求

项 目	要 求
食味品尝评分值/分	≥ 85

4.6 食品安全指标

4.6.1 山西小米的真菌毒素指标应符合表 5 的要求。

表 5 真菌毒素限量要求

项 目	要 求
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g/kg}$	≤ 4.0
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g/kg}$	≤ 4.0

4.6.2 山西小米的污染物指标应符合表 6 的要求。

表 6 污染物限量要求

项 目	要 求
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.16
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.08
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.4
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 0.8

4.6.3 山西小米的农药残留指标应符合 GB 2763 的要求。

4.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 检验方法

5.1 取样方法

按照 GB 5491 规定的方法测定。

5.2 加工质量指标

5.2.1 脱壳率：从平均样品中称取试样约 20g，从中不加挑选地数出整粒小米 100 粒，置于洁净的白瓷盘中目测，挑出未脱壳的颗粒，计算公式为：（100 粒 - 未脱壳数量）/100 粒 $\times 100\%$ ，取 3 个样本的平均值。

5.2.2 不完善粒和杂质：按 GB/T 5494 规定的方法测定。

5.2.3 碎米：按照 GB/T 5503 规定的方法测定。

5.2.4 水分：按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.3 感官指标

按照 GB/T 5492 规定的方法测定。

5.4 营养品质指标

5.4.1 粗脂肪：按照 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.4.2 蛋白质：按照 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.5 食味品尝评分指标

按照 GB/T 19503 中附录 B 规定的方法测定。

5.6 食品安全指标

5.6.1 黄曲霉毒素 B1：按照 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.6.2 赭曲霉毒素 A：按照 GB 5009.96 规定的方法测定。

5.6.3 铅：按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.6.4 镉：按照 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.6.5 总砷：按照 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.6.6 铬：按照 GB 5009.123 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

6.2 检验批

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的山西小米。

6.3 出厂检验

产品出厂检验项目按 4.2 和 4.3 的要求进行检验。检验合格后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准全部检验项目。

6.4.2 型式检验原则上每年进行一次。属于下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备有重大变化；
- b) 前后两次出厂检验差异较大时；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 有关质量监督行政主管部门提出要求时。

7 判定规则

检验结果中食品安全指标有一项不合格则判该产品不合格。加工质量指标、感官指标、营养和蒸煮品质指标中有一项不符合要求，可从同批产品中加倍随机抽样进行复检，复检后仍有一项不合格，则判该批为不合格产品。

8 标签标识、包装、运输和储存

8.1 标签标识

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 标准的要求。

8.1.2 非零售的小米，应在包装物上或随行文件中注明品种、产地、质量、生产日期和生产厂家。

8.2 包装

8.2.1 应符合 GB/T 17109 的规定要求。

8.2.2 材料应符合包装技术要求和国家有关食品卫生的规定。

8.2.3 包装封口，应严密、结实，不应撒漏。

8.3 运输

运输时应防雨、防潮，不得与其他有毒、有害物品混运。

8.4 储存

储存仓库应满足通风、干燥、清洁、防虫、防鼠、无阳光直射、无异味的要求，严禁与有毒、有害、有异味、含水量较高、易生虫、易污染的物品混放。