

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 419—2014
代替 NY/T 419—2007

绿色食品 稻米

Green food—Rice

2014-10-17 发布

2015-01-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 419—2007《绿色食品 大米》。与 NY/T 419—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了标准名称,改为《绿色食品 稻米》;
- 扩大了标准适用范围,增加了糙米、胚芽米、黑米、蒸谷米和红米;
- 增加了术语和定义;
- 增加了糙米、胚芽米、黑米、蒸谷米和红米的感官指标、理化指标及卫生指标要求;
- 修改了大米的感官指标;
- 修改了大米的理化指标:增加了垩白度,删除了胶稠度、蛋白质含量指标;
- 修改了大米的卫生指标:删除了氟、氰化物、倍硫磷、甲基毒死蜱、六六六、DDT 的限量;增加了吡虫啉、噻嗪酮、克百威、稻瘟灵、水胺硫磷、丁草胺的限量;
- 增加了附录 A 和附录 B。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:中国水稻研究所、农业部稻米及制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:闵捷、朱智伟、陈能、牟仁祥、段彬伍、章林平、孙成效、张卫星。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 419—2000;NY/T 419—2006;NY/T 419—2007。

绿色食品 稻米

1 范围

本标准规定了绿色食品稻米的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品稻米,包括大米、糙米、胚芽米、蒸谷米、黑米、红米,不适用于加入添加剂的稻米。

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。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。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 1354 大米
- GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.114 大米中杀虫双残留量的测定
- GB/T 5009.115 稻谷中三环唑残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 5009.155 大米中稻瘟灵残留量的测定
- GB/T 5009.184 粮食、蔬菜中噻嗪酮残留量的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定法
- 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、不完善粒检验法
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- NY/T 83 米质测定方法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 832 黑米

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糙米 brown rice

稻谷脱壳后保留着皮层和胚芽的米。

3.2

胚芽米 germ-remained white rice

胚芽保留率达 75% 以上,加工精度符合 GB 1354 规定的三等或三等以上的精米。

3.3

留胚粒率 germ-remained white rice recovery

胚芽米中保留全胚、平胚或半胚的米粒占总米粒数的比率。

3.4

蒸谷米 parboiled rice

稻谷经清理、浸泡、蒸煮、干燥等处理后,再按常规稻谷碾米加工方法生产的稻米。

3.5

红米 red rice

糙米天然色泽为棕红色的稻米。

4 要求

4.1 产地环境及生产过程

稻米产地环境应符合 NY/T 391 的规定;生产过程中农药使用应符合 NY/T 393 的规定。

4.2 加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

4.3 感官

4.3.1 大米、胚芽米、蒸谷米、红米的感官

应符合表 1 的规定。

表 1 大米、胚芽米、蒸谷米、红米的感官

项 目	品 种		检测方法
	粳	籼	
色泽、气味 ^a	无异常色泽和气味		GB/T 5492
加工精度 ^b ,等	—		GB/T 5502
不完善粒,%	≤3.0		GB/T 5494
杂质最大限量	总量,%	≤0.25	GB/T 5494
	糠粉,%	≤0.15	
	矿物质,%	≤0.02	
	带壳稗粒,粒/kg	≤3	
	稻谷粒,粒/kg	≤4	

表 1 (续)

项 目		品 种		检测方法
		粳	籼	
碎米	总量, %	≤15.0	≤7.5	GB/T 5503
	其中小碎米, %	≤1.0	≤0.5	
水分, %		≤14.5	≤15.5	GB/T 5497
黄粒米 ^c , %		≤0.5		GB/T 5496
互混, %		≤5.0		GB/T 5493
粳、籼亚种都有粳糯、籼糯之分, 大米、胚芽米、蒸谷米、红米中粳糯、籼糯米感官指标参照表 1 粳、籼感官要求。				
^a 蒸谷米的色泽、气味要求为色泽微黄略透明, 具有蒸谷米特有的气味。				
^b 胚芽米、红米的加工精度要求为 GB 1354 的规定的三等或三等以上。				
^c 蒸谷米的黄粒米指标不做检测。				

4.3.2 糙米、黑米的感官

应符合表 2 的规定。

表 2 糙米、黑米的感官

项 目	指 标		检测方法
	粳	籼	
色泽、气味	正常		GB/T 5492
杂质, %	≤0.2		GB/T 5494
不完善粒, %	≤5.0		
稻谷粒, 粒/kg	≤4		GB/T 5494
互混, %	≤5.0		GB/T 5493
粳、籼亚种都有粳糯、籼糯之分, 糙米、黑米中粳糯、籼糯米感官指标参照表 2 粳、籼感官要求。			

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		大 米	糯 米	蒸谷米	红 米	糙 米	胚芽米	黑 米	检测方法
水分, %	粳	14.5				14			GB/T 5497
	籼	15.5				15			
直链淀粉含量 (干基), %	粳	13.0~22.0	≤2.0	—					NY/T 83
	籼	13.0~20.0							
垩白度, %		≤5	—					NY/T 83	
黑色素, 色价值		—					≥1.0	NY/T 832	
留胚粒率, %		—				≥75	—	见附录 B	

4.5 污染物、农药残留限量

污染物、农药残留限量应符合相关食品安全国家标准及规定, 同时应符合表 4 的规定。

表 4 污染物、农药残留限量

单位为毫克每千克

序号	项 目	指 标	检测方法
1	无机砷	≤0.15	GB/T 5009.11
2	总汞	≤0.01	GB/T 5009.17
3	磷化物	≤0.01	GB/T 5009.36
4	乐果	≤0.01	GB/T 5009.20
5	敌敌畏	≤0.01	GB/T 5009.20

表 4 (续)

序号	项 目	指 标	检测方法
6	马拉硫磷	≤0.01	GB/T 5009.20
7	杀螟硫磷	≤0.01	GB/T 5009.20
8	三唑磷	≤0.01	GB/T 20770
9	克百威	≤0.01	GB/T 5009.104
10	甲胺磷	≤0.01	GB/T 5009.103
11	杀虫双	≤0.01	GB/T 5009.114
12	溴氰菊酯	≤0.01	GB/T 5009.110
13	水胺硫磷	≤0.01	GB/T 20770
14	稻瘟灵	≤0.01	GB/T 5009.155
15	三环唑	≤0.01	GB/T 5009.115
16	丁草胺	≤0.01	GB/T 20770

如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,则按最新国家标准及相关规定执行。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申请绿色食品的稻米产品应按照本标准中 4.3~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验,其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。本标准规定的农药残留限量检测方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

6 标志和标签

6.1 标志应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

6.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装按 NY/T 658 的规定执行。

7.2 运输和贮存按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品稻米类产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.3~4.5 所列项目外,按食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品稻米类产品申报检验必检项目

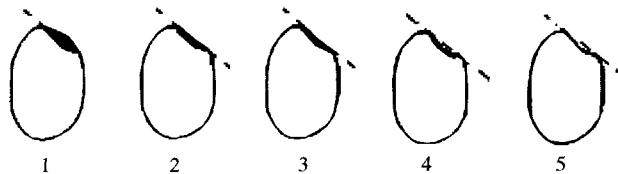
序号	项 目	指 标	检测方法
1	铅,mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
2	镉,mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.15
3	吡虫啉,mg/kg	≤0.05	GB/T 20770
4	噻嗪酮,mg/kg	≤0.3	GB/T 5009.184
5	毒死蜱,mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.145
6	黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0	GB/T 5009.22

如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,则按最新国家标准及相关规定执行。

附录 B
(规范性附录)
留胚粒率检验方法

B.1 操作方法

从胚芽米样品中随机取出 100 粒(m),置于铺有黑色绒布的水平桌面上,按照图 B.1 的要求辨别大米的留胚类别,检出留胚粒(全胚、平胚、半胚的米粒),计算留胚粒率。



说明:

- 1——全胚:糙米经碾白后,米胚保持原有的状态;
- 2——平胚:糙米经碾白后,留有的米胚平米嘴的切线;
- 3——半胚:糙米经碾白后,留有的米胚低于米嘴的切线但高于残胚;
- 4——残胚:糙米经碾白后,仅残留很小一部分米胚;
- 5——无胚:糙米经碾白后,米胚全部脱落。

图 B.1 大米留胚图例

B.2 计算公式

留胚粒率按式(1)计算。

$$X = \frac{(m_1 + m_2 + m_3)}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X ——留胚粒率,单位为百分率(%);
- m_1 ——全胚米粒数,单位为粒;
- m_2 ——平胚米粒数,单位为粒;
- m_3 ——半胚米粒数,单位为粒;
- m ——试样粒数,单位为粒。

结果以 3 次重复测定的平均值表示,计算结果表示到整数位。