

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T XXXXX—XXXX

易煮全谷物米

Easy-cooked whole grains

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、安徽燕之坊食品有限公司、黑龙江省五常金禾米业有限责任公司、石家庄市米莎贝尔饮食食品有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、滨州中裕食品有限公司。

本文件主要起草人：刘艳香、谭斌、刘明、田晓红、高琨、姜平、张笃芹、乔聪聪、刘井山、李云辉、刘士进、鞠栋、曹连义。

易煮全谷物米

1 范围

本文件界定了易煮全谷物米的术语和定义，规定了质量要求、检验方法、检验规则、标签与标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于粒状易煮全谷物米产品。

本文件不适用于重组米产品。

2 规范性引用文件

下列文件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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5492 粮食检验 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- 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 25226 大米 蒸煮过程中米粒糊化时间的评价
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全谷物米 milled whole grains

以稻谷、燕麦、粟、荞麦、高粱、青稞等谷物或假谷物为原料，经清理、脱壳等工艺，去除不可食用部分后的颖果籽粒。

3.2

易煮全谷物米 easy-cooked whole grains

以一种或多种全谷物米为主要原料，经或不经物理或生物处理等工艺技术加工而成的，能与大米同煮同熟且全谷物含量不低于 25% 的粒状米。

4 质量要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的国家标准和行业标准的有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观	粒形饱满，色泽正常
气味	具有产品固有的气味，无霉味、哈喇味及其他异味
口感	煮熟后无硬白芯

4.3 质量指标

质量指标应符合表2的规定。

表2 质量指标

项 目	指 标
水分含量/%	≤14.0
杂质/%	≤0.5
糊化时间/min	≤25.0
全谷物含量/%	≥25.0

5 检验方法

5.1 外观、气味检验

参照GB/T 5492执行。

5.2 杂质检验

按GB/T 5494执行。

5.3 水分含量检验

按GB 5009.3执行。

5.4 糊化时间检验

参照GB/T 25226执行。

5.5 全谷物含量检验

按GB/T 5491称取样品50g，精确至0.1g，称量后置于分析盘中，采用正常视力用镊子拣出全谷物米粒，称量，精确至0.1g，计算全谷物米粒在易煮全谷物米中的质量百分比。两次独立测定结果的绝对差值不超过算术平均值的5%，取其平均值，即为检验结果，计算结果保留小数点后一位。

6 检验规则

6.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

6.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

6.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批。组批量以易煮全谷物米最小包装数计。

6.4 出厂检验

出厂检验项目按4.2、4.3的规定检验。

6.5 判定规则

有1项及以上不符合4.2、4.3规定，即判定为不符合本文件的产品。

7 标签与标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 应在产品配料表中标识全谷物米种类和全谷物含量。

7.3 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

8 包装

8.1 应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

8.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

8.3 销售时保持产品包装完整，不得拆包零售。

9 储存和运输

9.1 应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

9.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送易煮全谷物米产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

9.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期不应低于 3 个月。

参 考 文 献

- [1] 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令 第75号）
-