

湖南省粮食行业协会团体标准

T/HNAGS 013—2020

洞庭香米

Dongting aromatic rice

2020 - 08 - 18 发布

2020- 08-28 实施

湖南省粮食行业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本文件由湖南省环洞庭湖地区稻米产业联盟提出。

本文件由湖南省粮食行业协会归口。

本文件负责起草单位：湖南省粮油产品质量监测中心。

本文件参与起草单位：湖南省环洞庭湖地区稻米产业联盟、湖南省粮食和物资储备局产业发展与科技处、湖南省粮食经济技术学会、金健米业股份有限公司。

本文件主要起草人：倪小英、王达能、胡元斌、陈伟、许艳霞、黎望华、余杨、沈娜、桂茜、谷新、杨静、曾奎杰、黄力、黄卫、张晓燕、苏振华、唐刚、邓志坚

洞庭香米

1 范围

本文件规定了洞庭香米的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及追溯信息。

本文件适用于以湖南省环洞庭湖地区稻米产业联盟当季推荐的在湖南境内环洞庭湖区生产的稻谷为原料加工而成且标注“洞庭香米”标识的商品食用籼米。

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/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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/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 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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
- 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/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- 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
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品
- LS/T 3247 中国好粮油 大米
- LS/T 15121 早籼米加工精度标准样品
- LS/T 15122 晚籼米加工精度标准样品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义