

# T/JCBD

## 吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 22—2023

### “吉致吉品” 黄小米

"Jizhijipin" - yellow millet

2023 - 11 - 18 发布

2023 - 11 - 28 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。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省标准研究院、吉林省吉松岭食品有限公司、吉林北显生态农业集团有限公司、中储粮吉林质检中心有限公司。

本文件主要起草人：韩雪、张红杰、陈永纯、徐兴库、张显、庞进、宋鑫、刘连芳、张丹丹、刘宏兴、周孟彤、陶桃、郑楠、詹杨。

## 引 言

吉林省位于东北地区中部，是国家重要粮食主产区和商品粮基地，其独特的区位优势和良好的自然环境为“吉致吉品”黄小米提供良好的生长空间。吉林省白城地区、松原地区是吉林黄小米主产区，生产的黄小米具有籽粒饱满、色泽金黄，入口柔软、饭香浓郁、粘稠适口、绵甜爽滑等优质特点，与国内其他地区生产的黄小米相比口感上具有明显优势。吉林黄小米的影响力不断扩大，市场认可度和美誉度显著提升彰显着吉林省农产品品牌的特色和魅力。

“吉致吉品”黄小米团体标准是吉林农产品高端区域品牌“吉致吉品”标准体系的重要组成部分，也是“吉致吉品”品牌高质量绿色发展的基础和标志，更是“吉致吉品”黄小米产品认证的依据，通过认证后，企业可以在产品包装上使用“吉致吉品”品牌标识，推动更多的人认识和了解吉林省的优质农产品，树立“吉致吉品”农产品高品质形象。

# “吉致吉品” 黄小米

## 1 范围

本文件规定了“吉致吉品”黄小米的原料要求、生产加工要求、技术要求、净含量、检验规则、标签标识及包装、运输和储存。

本文件适用于“吉致吉品”黄小米生产经营活动。

## 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 191 包装储运图示标志  
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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料色泽、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 碎米检验方法  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB/T 11766—2008 小米  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 17109 粮食销售包装  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范  
LS/T 3112 中国好粮油 杂粮  
NY/T 55 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法  
NY/T 83 米质测定方法  
NY/T 893 绿色食品 粟、黍、稷及其制品

## 3 术语和定义

GB/T 11766 和 GB/T 26631 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

“吉致吉品” 黄小米 “jizhijipin” -yellow millet

符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的小米产品。

## 4 原料要求

原料应产自吉林省境内当年的优质粟谷，并符合 NY/T 893 和 GB 2715 的规定。

## 5 生产加工要求

- 5.1 加工包括清选、碾磨、精选、定量、包装、成品等工艺。  
5.2 生产加工卫生条件应符合 GB 14881 的规定。  
5.3 生产过程质量控制按照 LS/T 1218 的要求执行。

## 6 技术要求

### 6.1 感官指标

感官要求及检验方法应符合表 1 的规定。

表1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	表面色泽金黄，有光泽。	GB/T 5492
气味	小米固有的气味，无异味。	
口感	入口柔软、饭香浓郁、粘度适宜，饭凉而不回生；小米粥金黄粘稠适口，绵甜爽滑。	

### 6.2 质量指标

质量指标及检验方法应符合表 2 的规定。

表2 质量指标及检验方法

项目	要求	检验方法
加工精度/%	$\geq 95$	GB/T 11766—2008 附录 A
不完善粒/%	$\leq 0.8$	GB/T 5494
杂质	总量/%	
	粟粒/%	
	矿物质/%	
碎米/%	$\leq 4.0$	GB/T 5503
水分/%	$\leq 13.0$	GB 5009.3

### 6.3 理化指标

理化指标及检验方法应符合表3的规定。

表3 理化指标及检验方法

项目	要求	检验方法
直链淀粉/%	12.0~18.0	NY/T 55
胶稠度/mm	$\geq 120$	NY/T 83
糊化温度（碱消值）/级	$\geq 3.0$	NY/T 83
蛋白质/%	$\geq 10.0$	GB 5009.5
粗脂肪/%	$\geq 4.0$	GB 5009.6

### 6.4 食品安全指标

食品安全指标及检验方法按照 LS/T 3112 的要求执行。

## 7 净含量

净含量的要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，并按照 JJF 1070 的规定检验。

## 8 检验规则

### 8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经质量检验部逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官要求、质量指标要求、净含量、包装和标签标识。

### 8.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 8.3 组批

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 8.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 50 个独立包装（总量不得小于 50 kg），随机抽取 5 kg 样品混匀，平均分成两份，一份检验，一份备查。

### 8.5 判定规则

检验结果中，指标有任何一项不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检后指标仍达不到要求的，则该批产品应判为不合格产品。

## 9 标签标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。标签标识管理见《食品标识管理规定》。

## 10 包装、运输和储存

10.1 包装袋选用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定，或符合 GB/T 28118 的规定。

10.2 销售包装符合 GB 23350 和 GB/T 17109 的规定。

10.3 运输包装选用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

10.4 储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

10.5 运输时应防雨、防潮，不得与其他有毒、有害物质混运。

10.6 储存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无鼠害、无虫害、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有害、有异味（气）、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。

### 参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第七十五号. 定量包装商品计量监督管理办法.
  - [2] 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第一百二十三号. 食品标识管理规定.
-