

ICS 67.060

B 20

备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 419—2021

代替NY/T 419—2014, NY/T 2978—2016

绿色食品 稻米

Green food—Rice

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 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—2014《绿色食品 稻米》和 NY/T 2978—2016《绿色食品 稻谷》。与 NY/T 419—2014 和 NY/T 2978—2016 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 增加了透明度、碱消值、胶稠度、铬、吡蚜酮、吡啉醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、啉菌酯、灭草松、三唑酮、戊唑醇；
- 修改了胚芽米定义；
- 修改了碎米、加工精度、垩白度的要求；
- 修改了糙米、黑米的杂质及不完善粒要求，删除了糙米、黑米的稻谷粒要求；
- 修改了苯醚甲环唑、稻瘟灵、毒死蜱、多菌灵、三环唑的限量值；
- 删除了谷外糙米、敌敌畏、磷化物、马拉硫磷、杀虫双、杀螟硫磷、溴氰菊酯、甲胺磷、乙酰甲胺磷。

本标准由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

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、农业农村部稻米及制品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、浙江省农产品质量安全中心、仙居县朱溪镇石坦头种养殖专业合作社、湖南瑶珍粮油有限公司。

本标准主要起草人：章林平、张宪、郑永利、郑小龙、张卫星、牟仁祥、闵捷、胡贤巧、邵雅芳、曹赵云、单凌燕、何豪豪、蒋珍凤、朱智伟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 419—2000、NY/T 419—2006、NY/T 419—2007、NY/T 419—2014；
- NY/T 2978—2016。

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、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于绿色食品稻米，包括大米（含糯米）、糙米、胚芽米、蒸谷米、紫（黑）米、红米，以及作为绿色食品稻米原料的稻谷，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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 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 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 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
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- 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 394 绿色食品 肥料使用准则
- 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
- NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法
- NY/T 2639 稻米直链淀粉的测定 分光光度法
- SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
- 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

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

产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 投入品

生产过程中农药、肥料使用应分别符合 NY/T 393、NY/T 394 的规定。

4.3 加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

4.4 感官

产品的色泽、气味应为正常，其中蒸谷米的色泽、气味要求为色泽微黄略透明，具有蒸谷米特有的气味；色泽、气味按照 GB/T 5492 检测。

4.5 理化指标

4.5.1 大米、糯米、蒸谷米、红米、糙米、胚芽米和紫（黑）米

应符合表 1 的规定。

表 1 大米、糯米、蒸谷米、红米、糙米、胚芽米和紫（黑）米的理化指标

项目		大米	糯米	蒸谷米	红米	糙米	胚芽米	紫（黑）米	检验方法
碎米	总量，%	粳 \leq 15.0，粳 \leq 10.0							GB/T 5503
	其中小碎米，%	粳 \leq 1.0，粳 \leq 0.5							
加工精度		精碾			—				GB/T 5502
水分，%	粳	\leq 14.5			\leq 14.0				GB 5009.3
	粳	\leq 15.5			\leq 15.0				
不完善粒，%		\leq 3.0							GB/T 5494
杂质	总量，%	\leq 0.25							GB/T 5494
	其中：无机杂质，%	\leq 0.02							
互混率，%		\leq 5.0							GB/T 5493
黄粒米，%		\leq 0.5	—		\leq 0.5				GB/T 5496

表 1 (续)

项目	大米	糯米	蒸谷米	红米	糙米	胚芽米	紫(黑)米	检验方法
透明度, 级	≤2	—	—					NY/T 2334
垩白度, %	粳	≤5.0	—	—				NY/T 2334
	粳	≤4.0	—	—				
胶稠度, mm	粳	≥50	≥90	—				NY/T 83
	粳	≥60		—				
直链淀粉(干基), %	粳	13.0~22.0	≤2.0	—				NY/T 2639
	粳	13.0~20.0		—				
碱消值, 级	粳	≥5.0		—				NY/T 83
	粳	≥6.0		—				
黑米色素, 色价值	—						≥1.0	NY/T 832
留胚粒率, %	—					≥75	—	见附录 B

4.5.2 稻谷

应符合表 2 的规定。

表 2 稻谷的理化指标

项 目	品 种				检验方法
	粳	粳糯	粳	粳糯	
胶稠度, mm	≥50	≥90	≥60	≥90	NY/T 83
直链淀粉(干基), %	13.0~22.0	≤2.0	13.0~20.0	≤2.0	NY/T 2639
透明度, 级	≤2	—	≤2	—	NY/T 2334
垩白度, %	≤5.0	—	≤4.0	—	NY/T 2334
糙米率, %	≥77.0		≥79.0		NY/T 83
整精米率, %	≥52.0		≥63.0		NY/T 2334
碱消值, 级	≥5.0		≥6.0		NY/T 83
水分, %	≤13.5		≤14.5		GB 5009.3
杂质, %	≤1.0				GB/T 5494
互混率, %	≤5.0				GB/T 5493
黄粒米, %	≤1.0				GB/T 5496
紫(黑)米、红米等有色米稻谷不检测整精米率、垩白度、透明度和直链淀粉。					

4.6 污染物限量和农药残留限量

污染物和农药残留限量应符合相关食品安全国家标准及规定的要求，同时应符合表3的规定要求。

表3 污染物和农药残留限量

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	总汞（以 Hg 计）	≤0.01	GB 5009.268
2	无机砷（以 As 计）	≤0.15	GB 5009.11
3	苯醚甲环唑	≤0.07	GB 23200.113
4	吡蚜酮	≤0.05	GB/T 20770
5	吡唑醚菌酯 ^a	≤0.09	GB/T 20770
6	丁草胺	≤0.01	GB/T 20770
7	毒死蜱	≤0.01	SN/T 2158
8	多菌灵	≤1	GB/T 20770
9	氟虫腈 ^b	≤0.01	GB 23200.113
10	克百威 ^c	≤0.01	GB/T 20770
11	乐果	≤0.01	GB/T 20770
12	啶菌酯	≤0.2	GB/T 20770
13	三唑磷	≤0.01	GB/T 20770
14	三唑酮	≤0.3	GB/T 20770
15	水胺硫磷	≤0.01	GB/T 5009.20
16	氧乐果	≤0.01	GB/T 20770
注：稻谷样品以糙米检测。			
^a 吡唑醚菌酯又名百克敏。			
^b 氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒、氟虫腈亚砒之和，以氟虫腈表示。			
^c 克百威及3-羟基克百威之和，以克百威表示。			

4.7 净含量

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

稻谷样品不检测净含量。

5 检验规则

申请绿色食品的稻米产品应按照本标准中 4.4~4.7 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量检测方法，如有其它国家标准、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 标签

按照 GB 7718 的规定执行。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

按照NY/T 658的规定执行。

7.2 运输和储存

按照NY/T 1056的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品稻米产品申报检验项目

表A.1规定了除4.4~4.7所列项目外，按食品安全国家标准和绿色食品稻米生产实际情况，绿色食品申报检验还应检验的项目。

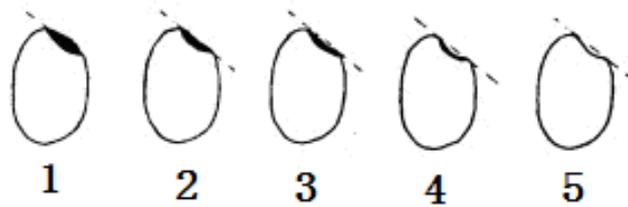
表A.1 污染物、农药残留及真菌毒素项目

序号	项 目	指 标	检 验 方 法
1	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.268
2	镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.268
3	铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤1.0	GB 5009.268
4	吡虫啉, mg/kg	≤0.05	GB/T 20770
5	丙环唑, mg/kg	≤0.1	GB/T 20770
6	稻瘟灵, mg/kg	≤1	GB/T 20770
7	啶虫脒, mg/kg	≤0.5	GB/T 20770
8	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐, mg/kg	≤0.02	GB/T 20769
9	灭草松, mg/kg	≤0.1	GB/T 20770
10	噻嗪酮, mg/kg	≤0.3	GB/T 20770
11	三环唑, mg/kg	≤2	GB/T 20770
12	戊唑醇, mg/kg	≤0.5	GB/T 20770
13	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
注：稻谷样品以糙米检测。			

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。

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

式中:

- X ——留胚粒率, 单位为百分率 (%);
- m₁ ——全胚米粒数, 单位为粒;
- m₂ ——平胚米粒数, 单位为粒;
- m₃ ——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。