

DB61

陕西省地方标准

DB 61/T 1707—2023

米脂小米加工技术规范

Technical specification for processing rice fat millet

地方标准信息服务平台

2023 - 08 - 28 发布

2023 - 09 - 28 实施

陕西省市场监督管理局 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 加工场所..... 1

5 原料..... 2

6 加工要求..... 2

7 检验..... 3

8 记录..... 3

9 质量管理..... 3

附录 A （资料性） 生产加工企业质量管理..... 4

地方标准信息服务平台

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。

请注意本文件有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。

本文件由陕西省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：米脂县农业农村综合技术推广站、西北农林科技大学、米脂县植保植检站、米脂县小米产业发展中心、榆林市农业科学研究院、榆林市农业技术服务中心、米脂县农产品质量安全检验检测中心。

本文件主要起草人：任树岗、冯佰利、王孟、巩玉峰、陈婷婷、郭炳艳、高小丽、高金锋、井苗、任美丽、李涛、冯伟、梁鸡保、常艳丽、李霞、祁华、高林广、汪鹤翔、冯蕾蕾、王嘉明、王迁、单伟、王睿。

本文件由米脂县农业农村综合技术推广站负责解释。

本文件首次发布。

联系信息如下：

单位：米脂县农业农村综合技术推广站

电话：0912-6225006

地址：陕西省榆林市米脂县银河东路1号

邮编：718199

地方标准信息服务平台

米脂小米加工技术规范

1 范围

本文件规定了米脂小米加工场所、原料、加工要求、检验、记录和质量管理的
要求。
本文件适用于米脂小米的初加工。

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 2715-2016 食品安全国家标准 粮食
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8232 粟
- GB 11766 小米
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范
- NY/T 391 绿色食品产地环境质量
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 893 绿色食品 粟、黍、稷及其制品
- DB61/T *** 米脂小米仓储运输技术规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 加工场所

4.1 环境条件

加工场所处的大气环境应符合NY/T 391的规定。水源中的各项污染物含量应符合GB 5749的规定。厂址周围1000 m之内不得有排放废气、废水、固体废弃物的企业等。

4.2 生产条件

生产车间应划分为清粮工序、砻谷碾米色选工序和包装工序3个作业区，配备原料库、包装材料库、成品库、辅助车间和动力设施、供水系统、排水系统、监测设施等。

4.3 卫生设施

4.3.1 厂区卫生

厂区应有更衣室、盥洗室、工作室，应配有相应的消毒、通风、照明、防鼠、防蝇、防蟑螂、防虫、污水排放、垃圾和废弃物处理的设施。垃圾存放处远离生产车间、原粮和成品库，垃圾应定期清理出厂，并对垃圾存放处随时消毒。

4.3.2 车间卫生

车间内有通风、散热设施，防止粉尘污染。车间内必须保持清洁卫生。更衣室与生产车间紧相邻，内设更衣柜。生产设备使用的润滑油不得滴漏，设备中的滞留物料必须定期清理，防止霉变。门窗完整、紧密，并具有防蝇、防虫、防鼠功能。

4.3.3 设备选择

应符合GB 14881-2013中5.2的规定。

5 原料

5.1 地域和品种要求

加工的原料谷子应选择种植于米脂县境内的谷子，其品质应符合GB 14881的规定。

5.2 质量要求

产品质量应符合GB 2715和GB/T 8232的规定，见表1。

表 1 加工米脂小米的谷子质量要求

感官	容重	水分	杂质	品种纯度
籽粒饱满、有光泽、无霉变；不完善粒≤1.5%	≥650g/L	≤13.0%	≤2.0%	≥98%

5.3 原粮包装

原粮统一包装，统一标识。应按NY/T 658、NY/T 893的规定包装、入库，避免机械损伤、混杂。

5.4 仓储与运输

应符合GB/T 29890的规定。

6 加工要求

6.1 筛选去杂

可采用筛选机、清选机、去石机等设备，依次通过吸风分离器、初清筛、振动筛、循环风去石机或比重去石机与磁性去杂器除去谷物中所含草秆、沙、土、石与铁性微粒等杂质。

6.2 砻谷

可采用砻谷机、脱壳机等设备，经过3道砻谷或脱壳，去壳率不应小于98 %。

6.3 碾米

可选用碾米机等设备碾米，碾米加工后小米精度不应小于90 %。

6.4 预储

可采用晾米仓等设备降温，使脱壳后的糙米降至常温。

6.5 筛选分级

可采用分级筛等设备筛选分级，碎米含量不应大于4%。

6.6 色选

可采用色选机等设备去除异色粒，异色率不应大于2%。

6.7 包装

可采用包装机、封口设备，按NY/T 658的规定执行。

7 检验

7.1 应对原料进厂、加工、出厂的杂质、水分、色泽品质、脱壳率等进行检验。

7.2 检验方法和判定规则应按照 NY/T 893 的规定执行。

8 记录

8.1 生产车间管理文件应有原始记录，格式规范、填写认真、字迹清晰。文件记录至少保存3年，档案资料由专人保管。

8.2 档案资料主要包括质量管理体系文件、生产加工计划、产地合同、生产加工数量、生产过程控制、产品检测报告、人员健康体检报告与应急情况处理等控制文件。

9 质量管理

小米生产加工企业的质量管理见附录A。

附 录 A
(资料性)
生产加工企业质量管理

小米生产加工企业的质量管理要求见附录A。

表 A.1 质量管理要求

项目	要求
管理制度	a) 企业应制定质量方针，并树立在厂区内明显处 b) 各个岗位应有完善的管理制度 c) 从原粮购入到成品小米出厂的质量管理制度 d) 对各项制度应保证运行有效
档案及记录	a) 人员健康档案 b) 人员培训档案 c) 设备档案 d) 原粮及成品小米档案 e) 原粮产地环境条件和生产技术档案 f) 生产车间的交接班记录 g) 检验（化验）室计量器具档案和使用记录 h) 检验报告及记录
检验控制	a) 有适应的检验（化验）室和检验设备 b) 原粮的检验 c) 成品小米加工质量的检验 d) 对成品小米卫生指标的检验应由省级以上认可的检验机构承担
制度实施检查	a) 企业每年应评审管理制度实施情况 b) 对生产车间每 3 个月进行一次制度实施检查 c) 对成品库每月进行一次制度实施检查 d) 在原粮购入旺季每周进行一次原粮购入制度检查 e) 以上的检查应有记录并存档
原粮产地和成品小米售后服务	a) 企业定期到原粮产地了解情况，应包括土地质量、田间种植管理措施及农药化肥使用等 b) 企业应走访市场，反馈消费者对质量状况意见 c) 各项活动应有记录并存档