

安徽省食品行业协会团体标准编制说明

标准名称	油粘香米加工技术规程				
任务来源	企业提出				
负责起草单位	安徽精诚食品科技有限公司				
单位地址	安徽省淮南市寿县堰口镇十字路街道				
参加起草单位	寿县精诚粮食种植专业合作社、安徽国科检测有限公司				
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1.	季永立	安徽精诚食品科技有限公司	董事长	中级	13637275888
2.	季永峰	安徽精诚食品科技有限公司	总经理	中级	13505649185
3.	季永祥	寿县精诚粮食种植专业合作社	理事长	中级	18356440030
4.	朱正山	安徽精诚食品科技有限公司	顾问	中级	13856020031
5.	刘媛媛	安徽国科检测有限公司	咨询工程师	/	18855173513
编制情况					
1、编制过程简介					
2021 年 10 月 1 日，安徽省食品行业协会组织召开了团体标准《油粘香米加工技术规程》制定座谈会，明确了标准起草的工作要求，就标准的基本框架及内容进行了充分讨论，对工作组成员分工、工作进度和要求作了具体安排。 标准起草过程： （1）2021 年 10 月编写组成员查阅同类或类似的标准及文献资料并走访有关企业，广泛收集了相关标准，对资料进行了收集分析整理，了解油粘香米产品的基本情况，开始起草标准的有关内容。 （2）2021 年 11 月初形成《油粘香米加工技术规程》初稿;11 月 05 日向安徽省食品行业协会标准工作组汇报工作进展情况;08 日基本形成《油粘香米加工技术规程》征求意见稿初稿。 （3）2021 年 11 月 10 日编写组召开了标准统稿会，审阅《油粘香米加工技术规程》征求意见稿的标准格式、表达方式、主要内容等，依据《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）进行规范。对《油粘香米加工技术规程》征求意见稿初稿进行多次修改，形成正式的征求意见稿。					

(4) 2021 年 11 月 XX 日项目组向省内有关大专院校、科研单位、大米企业等发放征求意见表，广泛征求各方面的意见和建议。项目组对所反馈意见认真进行了分析讨论，并对标准文本进行修改完善。

(5) 本标准经反复修改后，于 2021 年 X 月 X 日召开团体标准专家评审会，向有关水稻栽培、植保等方面的专家征求意见，并根据专家们提出的宝贵意见和建议对全文进行了修改，形成该标准的送审稿、报批稿。

征求意见情况：

2021 年 11 月 X 日，由安徽省食品行业协会组织牵头通过邮件、网上公示等方式公开征求意见。截止到 2021 年 X 月 X 日，共向 X 家单位发出了征求意见函，收回 X 个单位的 X 条意见, X 条已采纳，X 条未采纳。

审查情况：

2021 年 X 月 X 日，安徽省食品行业协会在合肥组织召开了《油粘香米加工技术规程》团体标准审查会，来自 XX、XX、XX 和 XX 单位专家组成审查专家组。专家委员会认真听取了编制单位的汇报，审阅了相关材料，经质询和讨论，提出了 X 条修改建议，并一致同意《油粘香米加工技术规程》团体标准通过审查, 建议修改完善后报批。

2、制定标准的必要性和意义

油粘香米是一种食用米类，米粒细长，晶莹洁白，油脂量高，香滑软熟，饭后齿颊留香。用砂锅煲饭香味四溢，饭面泛起油光，把饭粒放到纸上有油迹留下，故称之为油粘香米。油粘香米依靠当地特有的土壤、水质、气候和人文等因素，运用独特的选育、加工工艺进行生产，米质观感晶莹光亮，富有光泽和油质感。

制定《油粘香米加工技术规程》团体标准可进一步规范油粘香米生产、经营者的行为，对加强产品质量安全、强化行业自律，规范、引领产业发展，提高服务效能将有重要作用。同时对提高油粘香米产品的信誉度和竞争力，促进产业可持续发展将起到重大的推动作用，对油粘香米标准化生产具有重要的指导意义。

本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

《油粘香米加工技术规程》编制过程中，遵循了“先进性、实用性、统一性”的原则，注重标准的可操作性。规范性引用文件现行有效。标准的内容与现行有关法律、法规和有关上级强制性标准相一致，不得抵触。结合寿县生态环境、水稻产业发展需要、大米生产加工等实际情况，在试验研究和示范推广应用的基础上，工艺流程及参数的选择力求科学、先进、可行。

依据有利于促进经济发展和技术进步的原则，在适用范围内，内容力求完整、准确，有充分的科学依据；兼顾现有大米品种品质水平及相关生产经营企业的实际情况，力求使标准的可操作性强，促进《油粘香米加工技术规程》产品的系列化、规范化发展。

4、主要条款的说明

主要条款：

本标准规定了油粘香米的术语和定义、要求、生产工艺与质量控制。

主要技术内容：

一、术语和定义

规定了油粘香米的定义。

二、要求

对油粘香米的选址及厂区环境、厂房和车间、设备与设施、人员以及原料验收贮存、产品贮存召回进行了规定。

三、生产工艺与质量控制

1、工艺流程：

规定了油粘香米从原料到成品的大致生产工艺流程。

2、原辅料要求：

稻谷应符合 GB 1350、GB 2715、GB/T 17891 的规定，稻谷验收登记后存放在符合 GB 14881、GB/T 17109 的库房中；生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3、各工序生产技术与控制：

从原料、砻谷、碾米、筛选、抛光、色选、包装等工序，规定了油粘香米生产过程中的操作要求、技术参数要求，以及各工序所用设备的设备参数要求。

试验验证的论述：

本规程制定是在参照标准的基础上，结合油粘香米的工艺特点，经广泛调研，综合国内同行、大专院校及食品检测机构的日常研究和检测数据制定出工艺过程中的技术参数，并经多批次产品验证。同时选择了多种大米为试制产品，用本标准规定的加工技术规程生产，并对产品进行检测，结果符合标准要求。	
5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明	
	无
6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况	
	无
7、重大分歧意见的处理经过和依据	
	无
8、标准的建议及其理由	
	无
9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）	
	建议以培训班的形式推广本标准。
10、其它应予说明的事项	
	无