

ICS 67.060
X 11



中华人民共和国国家标准

GB/T 31323—2014

方便米饭

Instant rice

2014-12-05 发布

2015-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本标准负责起草单位:吉林省香辰食品有限公司。

本标准参加起草单位:四川得益绿色食品有限公司。

本标准主要起草人:杨颖、杜成斌、杨超、何晓冬、张晓燕、张方晓。

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于大米经 α 化处理、热风(或冷冻)干燥脱水而制成的方便米饭。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB 1354 大米

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便米饭 instant rice

以大米为原料,通过 α 化处理,经热风(或冷冻)干燥脱水制成。加水浸泡后即可食用,具有食用、携带、贮存方便的特点。

3.2

α 化 alpha-subject

经加热处理,使大米内部淀粉转化成 α -1型淀粉的过程。

3.3

α 化米 alpha-subject rice

大米 α 化处理后,进行分散、脱水处理,使其中的淀粉能稳定地保持 α 化状态。

3.4

α 化度 alpha-subject degree

米饭中淀粉 α 化的程度。