

DB 5105

四川省（泸州市）地方标准

DB5105/T 4002—2024

川南糯红高粱质量分级

Quality grading for chuannan glutinous red sorghum

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 08 发布

2024 - 08 - 09 实施

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 质量等级	2
5 质量指标	2
6 质量分级方法	3
7 检验规则	3
8 包装、储存及运输要求	4
附 录 A （资料性） 川南糯红高粱声称指标	5
附 录 B （资料性） 川南糯红高粱质量追溯信息	6

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。

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这些专利的责任。

本文件为宜宾市、自贡市、内江市、泸州市川南四市区域性地方标准，由宜宾市、自贡市、内江市、泸州市市场监督管理局共同立项、分别编号、联合发布、独立备案。

本文件由宜宾双都标准化技术咨询有限公司、自贡市乡村振兴发展服务中心、内江市农业农村局、泸州市农业农村局共同提出。

本文件由宜宾市、自贡市、内江市、泸州市农业农村局分别归口。

本文件起草单位：

（泸州组）四川省农业科学院水稻高粱研究所（四川省农业科学院德阳分院）、四川省泸州市酿酒科学研究所、四川郎酒股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、四川国检检测有限责任公司、合江县公共检验检测中心、古蔺华丰种植专业合作社。

（宜宾组）宜宾双都标准化技术咨询有限公司、宜宾市粮油产业发展中心、五粮液集团公司、宜宾市粮油质量监测站、宜宾市产品质量监督检验所（国家白酒产品质量监督检验中心〈四川〉）、宜宾市农业科学院、四川轻化工大学、四川省宜宾市长兴酒业集团有限公司、四川宜宾高洲酒业有限责任公司、宜宾职业技术学院。

（自贡组）自贡市乡村振兴发展服务中心、四川智拓企业管理服务有限公司、自贡市检验检测院。

（内江组）内江市现代农业技术推广服务中心、内江市食品药品检验检测中心。

本文件主要起草人：

（泸州组）唐玉明、刘茂柯、倪先林、程伟、杨晓军、罗丁、杨凯、聂宏芳、罗华、张庆良、刘强、倪先林、刘天朋、田新惠、颜寿、邓学均。

（宜宾组）关宝义、潘世江、李毅、于加乾、赵昆、周俊辉、龚利娟、魏丕伟、万春艳、刘燕梅、闻勇、郭威、董玉兰、陈雪玲、王艳红、王英、严强、万登琼、刘瑶、李霞。

（自贡组）曾荣耀、杨航、范昭能、聂斌、李慧、刘昆、林琪宇、陈建平。

（内江组）熊远金、聂蛟、王梅、黄子静。

本文件为首次发布。

川南糯红高粱质量分级

1 范围

本文件规定了川南糯红高粱的术语和定义、质量等级、质量指标、质量分级方法、检验规则、包装、储存及运输要求。

本文件适用于宜宾市、自贡市、内江市、泸州市行政区域范围内川南糯红高粱的生产、购销和检验的质量分级。重庆市江津区等川南毗邻地区可参照执行。

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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- GB/T 5519 谷物与豆类 千粒重的测定
- GB 7648 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 15109 白酒工业术语
- GB/T 15686 高粱单宁含量的测定
- GB/T 21304 小麦硬度测定 硬度指数法
- GB/T 26633 工业用高粱

3 术语和定义

GB/T 8231、GB/T 15109、GB/T 26633界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

川南糯红高粱 *chuannan glutinous red sorghum*

产于宜宾市、自贡市、内江市、泸州市等川南及毗邻相近生态区域内的，具有支链淀粉含量较高、淀粉含量较大、蛋白质和脂肪适中、单宁含量偏高等特征，籽粒呈橙红色、浅褐色或红褐色，粒形偏小、颗粒均匀的，适宜酿造白酒的工业用高粱。

3.2

干基千粒重 mass of 1 000 grains as received

扣除水分含量的1 000粒试样籽粒的质量。

[来源：GB/T 5519—2018，3.2]

3.3

互混率 intermixing rate

试样中混入的其他品种类型高粱占试样总量的质量比。

3.4

声称指标 stated factor

不参与定等，但需要提供给用户参考的重要指标。

4 质量等级

川南糯红高粱质量等级分为一级、二级、三级，其中一级质量最优、二级质量优于三级。

5 质量指标

5.1 基础指标

川南糯红高粱质量的基础指标应符合表1规定。

表1 基础指标

项目	指标要求	检验方法
色泽、外观、气味	具有本品固有的色泽和气味，应为橙红色、浅褐色或红褐色，粒型偏小、颗粒均匀，无明显虫蛀和活虫，无霉味、生味或其它异味	GB/T 5492
单宁/(%)	≥1.2	GB/T 15686
淀粉总量(干基)/(g/100g)	≥68.0	GB 5009.9
干基千粒重/(g)	16.0~22.0	GB/T 5519
杂质/(%)	≤1.0	GB/T 5494
不完善粒/(%)	≤3.0	GB/T 5494
带壳粒/(%)	≤3.0	按 GB/T 5494 “小样杂质检验”的要求执行，拣出带壳粒，称量并计算含量
互混率/(%)	≤2.0	GB/T 5493
水分/(%)	≤14.0	GB/T 5497、GB 5009.3 (仲裁法)

5.2 声称指标

必要时，川南糯红高粱的购销方可按附录 A 规定验证川南糯红高粱声称指标的符合性。

5.3 分级指标

川南糯红高粱质量的分级指标应符合表2的规定。

表 2 分级指标

项目	级别	指标要求	检验方法
容重/(g/L)	一级	≥740	GB/T 5498
	二级	≥720	
	三级	≥700	
支链淀粉占总淀粉/(%)	一级	≥97.0	按 GB 7648 的规定，测定出直链淀粉；用淀粉总量减去直链淀粉含量得出支链淀粉含量,计算支链淀粉占比。
	二级	≥95.0	
	三级	≥90.0	

6 质量分级方法

6.1 快速定级

6.1.1 当互混率基础指标满足表 1 要求后，宜采用表 2 中容重分级指标对川南糯红高粱质量等级进行快速定级。

6.1.2 当互混率指标未满足表 1 要求或容重指标低于表 2 中三级要求时，可直接判定为等外级。

6.2 综合定级

6.2.1 在基础指标均满足符合表 1 要求的基础上，应按表 2 中分级指标规定对川南糯红高粱质量等级进行综合定级。

6.2.2 应按下列定级方法确定川南糯红高粱等级：

- 当所有指标均符合表 2 中的同一质量级别时，直接确定相同级别；
- 当所有指标均符合表 2 中的三级及以上时，按能够满足的最低级别确定；
- 当有一项不能满足表 2 中三级要求时，可直接判定为等外级。

7 检验规则

7.1 一般规则

按GB/T 5490 执行，并标明抽样基数的数量和货位。

7.2 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元为一个批次，样品代表数量一般不超过 200 吨。

7.3 扦样、分样

按GB/T 5491 执行。

8 包装、储存及运输要求

- 8.1 应按 GB/T 26633 规定对川南糯红高粱进行分级包装、储存及运输。
- 8.2 川南糯红高粱质量追溯信息宜按附录 B 的信息内容进行记录或标识。

地方标准信息服务平台

附录 A
(资料性)
川南糯红高粱声称指标

A.1 川南糯红高粱质量的声称指标

宜参照表A.1的规定。

表 A.1 声称指标

项目	指标要求	检验方法
蛋白质/(%)	≤10.0	GB 5009.5
脂肪/(%)	≤6.5	GB 5009.6
脂肪酸值/(mg/100g)	≤55	NY/T 3566
硬度指数/(HI)	≤65.0	GB/T 21304

地方标准信息服务平台

附录 B

(资料性)

川南糯红高粱质量追溯信息

B.1 川南糯红高粱质量追溯信息

见表B.1。

表 B.1 川南糯红高粱质量追溯信息表

信息分类	信息内容	
生产信息	品种名称	以品种审定名为准
	产地及区域分布	某省(直辖市)、市(区)、县(区)或农场
	收获时间	××年 ××月
	种植面积	××亩
	农药和化肥使用记录	××年 ××月,使用×× 农药×× 千克/亩;×× 年 ××月使用 ×× 肥料 ×× 千克/亩
	产量/可供交易量	共×× 吨/可供交易××吨
	原产地证书(选填)	证书编号××
收储信息	收割方式	人工收割或机械收割
	干燥方式	晾晒或烘干(包括烘干方式)
	储存方式	××仓型,储存条件(常温、低温、准低温)
	储存地址	××粮库××仓。
	虫霉防控记录	×× 时间采用××方式熏蒸或防虫等。
质量分级	判定等级	一级□, 二级□, 三级□, 等外级□ (对应划“✓”)
其他信息	(选填)	反映高粱质量的其他信息,如:有机或绿色等。