ICS 67.060
CCS B22

T/CYSNYCYHQYXH

团　　体　　标　　准

T/CYSNYCYHQYXH004-2026

地理标志产品　朝阳小米（Ⅳ）

加工技术规程

Product of geographical indication-Chaoyang millet(Ⅳ)
Processing Technology Procedures

（征求意见稿）

2026 年 2 月※日发布　　2026 年 3 月※日实施

朝阳市农业产业化企业协会　发布

目 录

前 言 ..... Ⅱ
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 产地环境 1
5 加工 1
5.1 检验控制 2
5.2 记录控制 2
5.3 档案管理 2
6 贮藏 3
7 出入库 3
8 记录 3

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。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担相关责任。

本文件由朝阳市农业产业化企业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品 朝阳小米 第 4 部分：加工技术规程

1 范围

本文件规定了“朝阳小米”谷子的产地环境、加工、贮藏等技术要求。

本文件适用于朝阳市谷子生产区域。

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 13122-2016 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 8946-2013 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 17109-2008 粮食销售包装

GB/T 29890-2013 粮油储藏技术规范

NY/T 658-2015 绿色食品 包装通用准则

3 术语和定义

本文件无特定术语与定义。

4 产地环境

按照《地理标志产品 朝阳小米 （Ⅰ）：产地环境》的规定执行。

5 加工

谷子加工流程如下：谷子原粮→清选除杂→砻谷→冷却→碾米→筛选分级→色选→包装。加工技术要求见表 1，并按照 GB 13122-2016、GB/T 5491 和 GB/T 17109-2008 的规定执行。

表 1 加工技术要求

名 称	加工技术指标	加工生产设备
清选除杂	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。	筛选机、清选机、去石机
砻 谷	经过 3 道砻谷或脱壳，去壳率≥98%	砻谷机、脱壳机
风 选	进行 1 次风选	风选机
冷 却	降温，使脱壳后的糙米降至常温	冷却仓
碾 米	碾米加工后小米精度≥98%	碾米机
风 选	再进行 1 次风选	风选机
筛选分级	经过筛选分级后，碎米率≤4%	分级筛
色 选	经过 3 遍色选去除异色粒	色选机
包 装	按 NY/T 658 的规定执行	包装机、封口设备

5.1 检验控制

5.1.1 应具备检验（化验）室和检验设备。

5.1.2 检验人员应对原粮进厂、加工环节、成品出厂等环节进行全程监督检查，重点做好原粮验收、半成品及成品检验。

5.2 记录控制

各项检验控制指标应有原始记录。记录应真实、准确、规范，字迹清楚，不得损坏、丢失、随意涂改，具有可追溯性，按规定存档。

5.3 档案管理

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、生产过程控制记录、产品检测报告、人员健康体检报告与应急情况处理等文件。文件记录至少保存 3 年，档案专人保管。

6 贮藏

贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无鼠害、无虫害、无阳光直射的要求。不应与有毒有害、有腐蚀性、有异味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存，不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应有垫离，离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上。定期进行仓库清理。

7 出入库

遵循先进先出原则。真空包装产品应在库内存放 4h 后，剔除漏气包装，方可出库。定期检查仓储质量和卫生情况。

8 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输,运输过程中应注意防止雨淋和污染,轻搬轻放,不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。

9 记录

详细记载出入库产品的名称、种类、等级、批次、数量、质量、包装情况、运输方式，保存相应的记录，以便追溯。