

# Q/HFY

盘锦丰泽园蟹田米业有限公司企业  
标准



Q/HFY 0001S—2023

## 大米

2023 - 01 - 15 发布

2023 - 03 - 01 实施

盘锦丰泽园蟹田米业有限公司 发布

## 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。

本文件食品安全指标依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素A、铅、镉、总汞、无机砷、铬、苯并[*a*]芘严于国家食品安全标准；食味值、碎米总量及其中小碎米含量、不完善粒含量、杂质限量、黄粒米含量、互混率指标严于GB/T 1354-2018《大米》国家标准要求；垩白粒率、胶稠度指标依据实测值制定。

请注意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专利的责任。

本文件由盘锦丰泽园蟹田米业有限公司提出并归口。

本文件起草单位：盘锦丰泽园蟹田米业有限公司。

本文件主要起草人：李桂杰、孙继业、李明、吴杰。

本文件为首次发布。

# 大米

## 1 范围

本文件规定了大米的术语和定义、质量安全要求、产品质量追溯信息、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于盘锦丰泽园蟹田米业有限公司加工生产的大米产品。



## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1350 稻谷
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5490 粮食检验 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 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5497-1985 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱



- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法  
 GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定  
 GB/T 17109 粮食销售包装  
 GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 JJF 1070.3 定量包装商品净含量计量检验规则 大米  
 LS/T 3247 中国好粮油 大米  
 NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法  
 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号)

### 3 术语和定义

GB/T 1354、LS/T 3247界定的及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

大米

盘锦丰泽园蟹田米业有限公司以粳稻谷为原料，经筛选、去石、磁选、砻谷脱壳、谷糙分离、碾白、分级、色选、抛光、包装工艺制成的产品。

### 4 质量安全要求

#### 4.1 原料要求

粳稻谷应符合 GB 1350、GB 2715 的规定。

生产加工过程中使用的水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 质量要求

应符合表1的规定。

表1 质量要求

指标类别	项目		指标		
			一级	二级	三级
定等指标	食味值 <sup>1</sup> /分 $\geq$		90	85	80
	碎米	总量/% $\leq$	5.0	6.0	7.0
		其中，小碎米含量/% $\leq$	0.1	0.2	0.3
基础指标	加工精度		精碾	精碾	适碾
	色泽、气味		正常		
	水分含量 <sup>2</sup> /% $\leq$		15.5		
	不完善粒含量/% $\leq$		1.0		
	杂质限量 <sup>3</sup> /% $\leq$		0.1		

表1 质量要求(续)

指标类别	项目	指标		
		一级	二级	三级
基础指标	黄粒米含量/%	不得检出		
	互混率/%	不得检出		
	垩白度/% ≤	3.0	4.5	6.5
	垩白粒率 <sup>1</sup> /% ≤	1.0	3.0	5.0
	直链淀粉含量/%	13.0~20.0		
	胶稠度/mm ≥	70		
注1: 食味值为最佳食用期内的数值, 本产品的最佳食用期以产品标签标识为准;				
注2: 企业应根据产品销售区域, 在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量;				
注3: 砂土、石子、玻璃、塑料等不得检出;				
注4: 仅计算整精米粒中垩白面积不小于本颗粒投影面积二分之一的米粒数占试样整精米粒总数的比例。				

## 4.3 食品安全要求

真菌毒素、污染物限量应符合表 2 的规定, 其他要求应符合GB 2715 第 3 章的规定。

表 2 真菌毒素、污染物限量

项 目	限 量
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0
赭曲霉毒素 A / (μg/kg) ≤	2.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.14
镉 (以Cd计) / (mg/kg) ≤	0.14
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) ≤	0.014
无机砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.14
铬 (以Cr计) / (mg/kg) ≤	0.7
苯并[α]芘/ (μg/kg) ≤	1.4

## 4.4 生产过程质量控制

应符合GB 14881、GB 13122的规定。

## 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 为产品最大允许水分状况下的质量。

## 5 产品质量追溯信息

应提供产品质量追溯信息, 追溯信息示例参见附录A。

## 6 检验方法



- 6.1 扦样、分样：按GB/T 5491 执行。
- 6.2 食味值检验：按 GB/T 15682 或LS/T 3247 附录 B 或LS/T 3247 附录 C 执行；评价员选拔培训按LS/T 3247 附录 A 执行。其中 GB/T 15682 为基础检验法。
- 6.3 碎米检验：按GB/T 5503 执行。
- 6.4 加工精度检验：按GB/T 5502 执行。
- 6.5 色泽、气味检验：按GB/T 5492 执行。
- 6.6 水分含量检验：按GB 5009.3 或GB/T 5497-1985 第二法执行。
- 6.7 不完善粒含量、杂质限量检验：按GB/T 5494 执行。
- 6.8 黄粒米含量检验：按GB/T 5496 执行。
- 6.9 互混率检验：按GB/T 5493 执行。
- 6.10 垩白度检验：按NY/T 2334 或GB/T 1354 附录 A 执行。
- 6.11 垩白粒率检验：按 LS/T 3247 附录D 执行。
- 6.12 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。
- 6.13 胶稠度检验：按GB/T 22294 执行。
- 6.14 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>检验：按 GB 5009.22 执行。
- 6.15 赭曲霉毒素A 检验：按 GB 5009.96 执行。
- 6.16 铅检验：按GB 5009.12 执行。
- 6.17 镉检验：按GB 5009.15 执行。
- 6.18 总汞检验：按 GB 5009.17 执行。
- 6.19 无机砷检验：按GB 5009.11 执行。
- 6.20 铬检验：按GB 5009.123 执行。
- 6.21 苯并[a]芘检验：按 GB 5009.27 执行。
- 6.22 净含量检验：按JJF 1070.3 执行。

## 7 检验规则

### 7.1 一般规则

按照 GB/T 5490执行。

### 7.2 产品组批

同原料、同工艺、同班次加工生产的同种产品为一组批。

### 7.3 出厂检验

产品须经本企业质量检验部门按本文件规定检验合格后方可出厂。应按产品组批检验，检验项目为：碎米、加工精度、色泽、气味、水分含量、不完善粒含量、黄粒米含量、互混率。

### 7.4 型式检验

型式检验的项目为第 4 章规定的全部项目。

正常生产时型式检验 1 年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 连续停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 主要原辅料供应商、生产设备发生较大变化可能影响产品质量时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时;
- e) 食品监督管理部门提出要求时。

## 7.5 判定规则

定等指标中有一项及以上达不到表 1 该等级质量要求的, 逐级降至符合的等级; 不符合最低等级指标要求的, 判定为不符合本文件产品。其他指标有一项及以上不符合表 1 要求的, 判定为不符合本文件产品。

检验结果中有一项及以上不符合本文件规定时, 可以从原批次产品中加倍样点位抽样复验。复验结果合格时, 则判定该批次产品为合格品; 复验结果仍有一项及以上不合格时, 则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签标识

- 8.1 应符合GB 7718 和GB 28050 的规定。
- 8.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。
- 8.3 应标注规定储存条件下的最佳食用期。
- 8.4 应符合《食品标识管理规定》。

## 9 包装、储存和运输

### 9.1 包装

应符合GB/T 17109和GB 4806. 7的规定, 运输包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。封口应严密、结实, 不应破损、撒漏。

### 9.2 储存

应储存在清洁、卫生、干燥、通风良好、防雨、防潮、防晒、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。产品储存应有垫板(架), 离墙20 cm 以上, 离地10 cm以上, 离屋顶20 cm以上。在本文件规定的储运条件下, 产品未启封或包装无破损, 自生产之日起, 常温避光条件下保质期为12个月。

### 9.3 运输

运输工具及容器应洁净卫生, 符合食品安全要求。运输时应防止受潮、防雨、防晒、防高温, 不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时应轻装、轻卸, 不应抛掷、重压和挤压。

附录 A  
(资料性)  
质量追溯信息



质量追溯信息示例详见表A.1。

表 A.1 质量追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
原料 信息	品种名称	标注示例：以品种登记（审定）名为准。
	原产地/生产基地	标注示例：产地信息到镇或农场，如：xx 镇或 xx 农场。
	收获时间	标注示例：xx 年收获。
	化肥和农药使用记录	标注示例：xx 年 xx 月，施用 xx 农药 xx kg/m <sup>2</sup> ；xx 年xx 月，施用 xx 肥料 xx kg/m <sup>2</sup> 。
	干燥方式	标注示例：自然晾晒、烘干（塔式、箱式、烘干温度、降水幅度、降水速率）。
	储存方式	标注示例：xx 仓型储存，仓储温度为低温或准低温或常规温度。
	储存地址	标注示例：xx 粮库 xx 仓。
	粮情报告	标注示例：xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
	储存量	标注示例：xx t，显示可交易的数量。
生产 信息	碾米日期	标注示例：xx 年 xx 月 xx 日。
	加工工艺	标注示例：xx道砂辊xx道铁辊xx道抛光。
	运输方式	标注示例：铁路或公路等，常温或冷链。
	储存方式	标注示例：常温或低温或准低温。
	最佳食味期限	标注示例：xx年xx月xx日以前食用口味最佳。
其他信息	(可选填)	供应方或企业可根据实际情况增加反映交易大米其他特性的信息。