

Q/PJPY 0001S-2024

Q/PJPY

盘锦鹏跃米业有限公司企业标准

Q/PJPY 0001S-2024

粥米

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

盘锦鹏跃米业有限公司 发布



前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB/T 1354-2018《大米》制定。其中无机砷限量严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由盘锦鹏跃米业有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：尤玉祥

本标准属首次发布。



粥 米

1 范围

本标准规定了粥米的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米加工过程中的副产物碎米作为原料，经过分级筛选、除杂、色选、抛光、包装等工序加工而成的粥米。

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 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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 1354	大米	
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 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 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 17109	粮食销售包装	
GB/T 26630	大米加工企业良好操作规范	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	



国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第75号 《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 (2009) 第123号 《食品标识管理规定》

3 定义及要求

3.1 定义

粥米：以大米加工过程中的副产物碎米作为原料，经过分级筛选、除杂、色选、抛光等工序加工而成的具有一定颗粒度的碎粒大米，粥米可做为其他食品生产的原料或辅料。

3.2 原辅料要求

3.2.1 大米：应符合 GB/T 19266、GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

应符合表1 的要求。

表1 感官要求

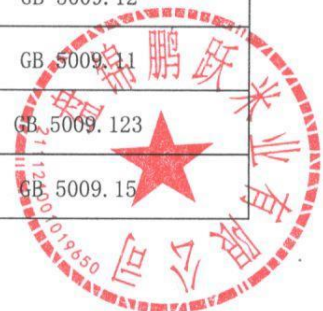
项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽	将样品平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中，目测观察色泽、形态，鼻嗅闻气味，品尝滋味。
形 态	具有该产品应有的形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	

3.4 理化指标

应符合表2 的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检 验 方 法		
粒度 (Φ1.5mm-Φ3.0mm), %	≥	80	见附录	
水份, %	≤	15.5	GB 5009.3	
杂质最	总量/(%)	≤	0.25	GB/T 5494
大限量	其中：无机杂质含量/(%)	≤	0.02	
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22	
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96	
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27	
总汞, (以Hg计) (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17	
铅, (以Pb计) (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12	
无机砷, (以As计) (mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.11	
铬, (以Cr计) (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123	
镉, (以Cd计) (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.15	



3.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881和GB/T 26630的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料应经本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。按GB/T 5490、GB/T 5491方法抽样。随机抽取满足检验和备检需要样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、杂质、糯米粒度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 产品定型投产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品包装标签内容应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》及其它有关规定执行。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品包装若采用复合食品包装袋，其标准符合GB 9683的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。其他包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破损。



5.3 运输

运输中应防止受潮、日晒、防止与有毒、有害物质混装，运输工具应干净卫生。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有害、易腐、有异味的物质同库存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。在本标准规定的贮存条件下，保质期以产品标签标注为准。

附录 A

(规范性附录)

粥米粒度检验方法

粒度检测按 GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法执行。

以四分法称取试样 50g (m)，将样品放入规定的圆孔筛内，碎粒大米用 2.0mm 和 1.5mm 圆筛，盖上筛盖，以 100 次/min 的速度，顺时针、逆时针各转 2min，控制转动范围在选筛直径的基础上扩大约 8cm~10cm，筛选结束静止片刻，分别收集留在 2.0mm 和 1.5mm 圆筛孔上的碎米及卡在筛孔上的碎米称重 (A)，精确至 0.01g。

粒度计算：见式 1。

$$X = \frac{A}{B} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X —— 粒度 (%)；

A —— 相应直径筛孔上残留物 (g)。

B —— 试样质量 (g)。

