

# Q/PBSNY

## 盘锦柏氏农业科技有限公司企业标准

Q/PBSNY 0001S-2024

### 胚芽米

2024-08-10 发布

2024-09-10 实施

盘锦柏氏农业科技有限公司 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。

本标准的食品安全指标按照 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量标准》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018 《大米》、GB/T 18824-2008 《地理标志产品 盘锦大米》制定，其它指标根据产品实测值制定，其中铅指标严于国家标准（国标规定 $\leq 0.2$  mg/kg，本公司标准规定 $\leq 0.18$  mg/kg；）。

本标准的附录为规范性附录。

本标准由盘锦柏氏农业科技有限公司提出。

本标准由盘锦柏氏农业科技有限公司起草。

本标准由盘锦柏氏农业科技有限公司批准

本标准主要起草人：冯金鹏。

本标准首次发布，



# 胚芽米

## 1 范围

本标准规定了胚芽米术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以稻谷或糙米为原料，经留胚工艺加工制成的胚芽米。不适用于粳米以外的糯米等。

## 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，仅所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 食品中总砷和无机砷的测定            |
| 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 9683     | 复合食品包装袋卫生标准                      |
| GB 14881    | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范              |
| GB 23200.9  | 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 |
| GB 23350    | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品                |
| 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 1350   | 稻谷                               |
| GB/T 1354   | 大米                               |
| 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   | 粮食、油料检验 水分测定法                    |
| GB/T 5502   | 粮油检验 大米加工精度检验                    |
| 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 18810  | 糙米                               |
| GB/T 25222  | 粮油检验 粮食中磷化物残留量的测定 分光光度法          |



|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| GB/T 28118            | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋      |
| GB/T 35881            | 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法 |
| SN 0649               | 出口粮谷中溴甲烷残留量检验方法      |
| JJF 1070              | 定量包装商品净含量计量检验规则      |
| 国家质检总局令第 75 号 (2005)  | 定量包装商品计量监督管理办法       |
| 国家质检总局令第 123 号 (2009) | 食品标识管理规定             |

### 3 术语和定义

GB/T1354 中的术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 胚芽米

胚芽米是指以稻谷或糙米为原料，经特殊工艺加工制成的保留米的胚芽部分，其他部分则与大米完全相同的一种大米。

试样所含水分的质量占试样总质量的百分率。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

##### 4.1.1 稻谷

应符合 GB 1350 二等及以上稻谷标准要求。

##### 4.1.2 糙米

应符合 GB/T 18810 的规定。

##### 4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 质量指标

质量指标应符合表 1 规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求                   | 检验方法                                |
|-----|-----------------------|-------------------------------------|
| 色 泽 | 具有胚芽米固有的色泽            | GB/T 5492                           |
| 气 味 | 气味正常无异味               |                                     |
| 状 态 | 具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物 | 取适量试样置于洁净的白色盘中（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其状态 |

#### 4.3 质量指标



应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

| 项 目        |               | 指 标  | 检验方法      |
|------------|---------------|------|-----------|
| 最大限<br>度杂质 | 总量, % ≤       | 0.25 | GB/T 5494 |
|            | 其中: 无机杂质含量% ≤ | 0.02 | GB/T 5494 |
| 不完善粒, % ≤  |               | 3.0  | GB/T 5494 |
| 黄粒米含量, % ≤ |               | 1.0  | GB/T 5496 |
| 互混率, % ≤   |               | 5    | GB/T 5493 |
| 水分, % ≤    |               | 15.5 | GB 5009.3 |
| 留胚率, % ≥   |               | 80   | 按附录 A     |
| 碎米         | 总量, % ≤       | 8.0  | GB/T 5503 |
|            | 其中含小碎米, % ≤   | 0.8  | GB/T 5503 |

#### 4.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

| 项 目                                   | 指 标               | 检验方法         |
|---------------------------------------|-------------------|--------------|
| 铅, (以 Pb 计) (mg/kg) ≤                 | 0.18              | GB 5009.12   |
| 镉, (以 Cd 计) (mg/kg) ≤                 | 0.2               | GB 5009.15   |
| 总汞, (以 Hg 计) (mg/kg) ≤                | 0.02              | GB 5009.17   |
| 无机砷 <sup>a</sup> , (以 As 计) (mg/kg) ≤ | 0.2               | GB 5009.11   |
| 铬, (以 Cr 计) (mg/kg) ≤                 | 1.0               | GB 5009.123  |
| 苯并(a)芘, μg/kg ≤                       | 5.0               | GB 5009.27   |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤        | 10.0              | GB 5009.22   |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤                      | 5.0               | GB 5009.96   |
| 六六六, mg/kg ≤                          | 0.05 <sup>b</sup> | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg ≤                          | 0.05 <sup>b</sup> | GB/T 5009.19 |



a. 可行测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷按 GB 2763 的规定执行。

#### 4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 标准规定

#### 4.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 标准规定

#### 4.7 其他农药最大残留量限量

应符合 GB 2763 标准规定

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 标准规定

#### 4.9 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，按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 5 试验规则

#### 5.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

#### 5.2 组批

同一原料、同一工艺生产的同规格产品为一批。

#### 5.3 出厂检验

产品必须经检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂的检验项目为：感官要求、净含量及质量指标。

#### 5.4 型式检验

按第 4 章的规定检验，有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产时；
- d) 连续生产一年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

#### 5.5 判定规则



5.5.1 检验结果全部合格时则判定该批产品合格。

5.5.2 感官、净含量、质量指标项目有2项不合格时，则判定该产品不合格；如有1项不合格时，可重复加倍取样复测，以复测结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

销售包装应符合 GB 7718 、 GB 28050 的要求。外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的要求，包装应严密，封口牢固，其它包装物应符合相应的食品包装材料应符合相关产品质量标准和卫生要求。

6.2.2 若采用复合塑料膜真空或充气包装，所采用的复合塑料膜及封口应结实。

### 6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 6.4 贮存

成品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品离地、离墙、按不同品种分别堆码整齐。

### 6.5 保质期

在符合本标准上述包装、贮存运输条件下，产品未启封或包装无破损，保质期为9个月。

---



## 附录 A

(规范性附录)  
留胚率的检验方法

## A.1 器皿

表面皿、镊子。

## A.2 分析方法

随机取 100 粒留胚大米置于表面皿中，在黑色背景下观测米粒留胚情况，参照图 A.1 分出全胚、平胚、半胚、无胚粒数，按计算公式计算留胚率。图中全胚，胚芽保持原有的状态；平胚，保留的胚芽平米嘴的切线；半胚，保留的胚芽低于米嘴的切线；残胚，胚芽仅残留很小的一部分；无胚，胚芽全部脱落。

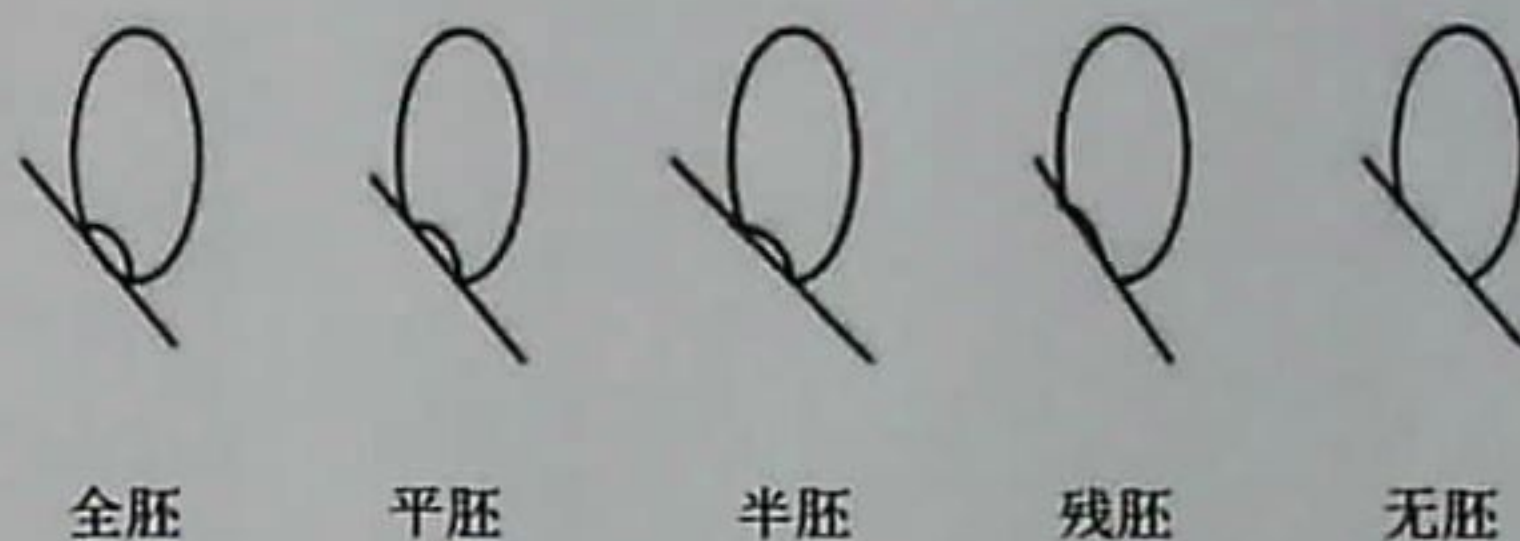


图 A.1 留胚大米胚芽类别图

## A.3 计算

试样的留胚率 R(%)按式(A.1)计算:

$$R = \frac{n_1 + n_2 + n_3}{100} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

R—留胚率，单位为%；

n—全胚米粒数，单位为粒；

n<sub>1</sub>—平胚米粒数，单位为粒；n<sub>2</sub>—半胚米粒数，单位为粒。

平行试验两次，允许差不超过 0.5%，检验结果保留小数点后一位。