

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010193 S-2021 号

Q/KFB

沈阳康奉堡农业发展有限公司企业标准

Q/KFB 0003S—2021

康奉堡小米

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-04-28 发布

2021-05-28 实施

沈阳康奉堡农业发展有限公司 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》给出的规则起草。

本文件食品安全指标依据 T/LNSLX 003《辽宁好粮油 小米》制定，严于国家标准；碎米严于 T/LNSLX 003《辽宁好粮油 小米》标准要求；胶稠度指标依据实测值制定。

本文件由沈阳康奉堡农业发展有限公司提出。

本文件起草单位：沈阳康奉堡农业发展有限公司。

本文件主要起草人：唐秀芝、张显来、黄媛媛、赵婷、高虹、林立夫、高原、万小乐、徐波、常智发、李晓坤、张弛、王洪潮、薛四平、李忠实、刘志东、宁兴实、崔国华。

本文件为首次发布。

康奉堡小米

1 范围

本文件规定了康奉堡小米的术语和定义、分类、技术要求、产品追溯信息、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于沈阳康奉堡农业发展有限公司以辽宁省地产的粟为原料生产的供人食用的商品小米。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8232 粟
- GB/T 11766 小米
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- NY/T 83 米质测定方法
- T/LNSLX 003 辽宁好粮油 小米

3 术语和定义

GB/T 11766和T/LNSLX 003界定的术语和定义及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 胶稠度

在规定条件下，小米粉碱糊化后的米胶经冷却，25℃恒温平放 1h 后的流动长度，单位为毫米(mm)。

4 分类

4.1 粳性小米：用粳粟制成的米，纯度达 95 %及以上。

4.2 糯性小米：用糯粟制成的米，纯度达 95 %及以上。

5 技术要求

5.1 原料要求

粟应符合 GB/T 8232 的规定。康平小米简介见附录 B。

5.2 质量要求

应符合表 1 的规定。

表 1 小米质量要求

项 目		要 求
感官要求	色泽	鲜黄明亮，无明显色差。
	气味	具有小米固有的自然气味，无其他异味。
加工精度/%		≥ 95
水分/%		≤ 13.0
不完善粒/%		≤ 1.0
杂质/%	总量	≤ 0.5
	其中：无机杂质	≤ 0.02
粟粒		不应检出
碎米/%		≤ 3.0
胶稠度/mm		≥ 90

5.3 食品安全要求

安全指数（ P_N ）以 GB 2761、GB 2762、GB 2763的限量和实测值为基础计算， 各项安全指数要求见表2。

表 2 安全指数要求

项 目	指 数
P_N 真菌毒素	≤ 0.5
P_N 污染物	≤ 0.5
P_N 农药残留	≤ 0.5

5.4 生产质量控制

按 LS/T 1218 相关规定执行。

5.5 净含量

按 JJF 1070 相关规定执行。

6 产品追溯信息

产品应具有质量追溯信息，具体要求详见附录A。

7 检验方法

7.1 扦样、分样：按GB/T 5491执行。

7.2 色泽、气味检验：按GB/T 5492执行。

7.3 加工精度检验：按GB/T 11766（附录A）执行。

7.4 水分检验：按GB 5009.3执行。

7.5 不完善粒、杂质、粟粒检验：按GB/T 5494执行。

7.6 碎米检验：按GB/T 5503执行。

7.7 胶稠度检验：按NY/T 83（7.1）执行。推荐小米粥最佳烹煮条件参见附录C。

7.8 安全指数检验：按T/LNSLX 003（6.8）执行。

8 检验规则

8.1 一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

8.2 产品组批

同原料、同工艺、同班次加工的产品为一批。

8.3 出厂检验

产品须经企业质量检验部门按本文件规定检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：色泽、气味、加工精度、水分、不完善粒、杂质、粟粒、碎米、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验的项目为本文件规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次。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3个月以上恢复生产时；
- c) 主要原辅料、生产工艺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。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格品。

8.5.2 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,则判定该批产品为不合格品。

9 标签标识

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

10 包装、储存和运输

10.1 包装

包装应符合GB/T 17109 的要求。

10.2 储存

应储存于清洁、阴凉、干燥处;应防虫、防鼠;包装袋码放应距地面、墙壁20cm以上,不应与有毒有害、水分含量较高、有异味的物品混存。在包装完整、未经启封的情况下,保质期以产品标签标注为准。

10.3 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水、防晒、防污染。不应与有毒有害、有异味的物品混装运输,应注意文明装卸。

附 录 A
(规范性)
质量追溯信息

质量追溯信息示例参见表 A.1。

表 A.1 小米的质量追溯信息示例

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：细化到某个农场或某个村镇，如：xx 村镇或 xx 农场。
	收获时间	标注示例：xx 年 xx 月收获。
	生产记录	标注示例：xx 年xx 月，施用 xx 农药xx kg/m ² ；xx 年xx 月，施用 xx 肥料 xx kg/m ² 。
	干燥方式	标注示例：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 kg，显示可交易的数量。
生产 信息	收获水分	标注示例：收获水分xx%。
	加工日期	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，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小米其他特性的信息，如：富硒、绿色、无公害等。

附录 B

(资料性)

康平小米简介

粟，禾本科、狗尾草属植物。经过植物考古和基因考古双重证明，粟起源于中国。清嘉庆年间，大批山东、河北的移民前来开垦落户，粟在那个年代就栽种在了康平土地上。康平县位于辽宁最北部，地处辽宁、吉林、内蒙古三省（区）交界处的我国著名科尔沁沙地南缘，地势西高东洼，南丘北沙。因粟具有耐旱、贫瘠土壤和耐储藏的优势，适合在干旱而缺乏灌溉的地区生长。康平县农民历来有种植习惯。据县志记载，1907 年和 1908 年（光绪三十三年、三十四年）康平县粟的耕种地亩数为 240076 亩和 245276 亩，每亩收获 1 斗和 3 斗。粟经脱壳加工后制成小米。小米曾作为御品，进贡朝廷。康平小米是特殊的沙丘土质和当地的特殊气候条件下种植的传统特产。

康平小米颜色均匀，呈金黄色，味清香，有光泽，不仅含有蛋白质、脂肪、碳水化合物还富含膳食纤维、胡萝卜素、色氨酸、锌、铁、钾及维生素 E、B₁、B₂等多种营养物质和微量元素。

附录 C

(资料性)

推荐小米粥最佳烹煮参考条件

取 100 g 小米于适当容器中，用水快速淘洗 1-3 次，沥尽余水。按照米水质量体积比 1:20 的比例（即取 100 g 小米，则需要加入 2000 mL 的水。）加入矿泉水于平底锅中预烧开。然后将洗过的米放入锅中，盖上锅盖，在大火下再次煮沸，然后将锅盖倾斜放置，微微开起一点缝隙，将火调制中火状态，保持整个过程持续沸腾即可，期间防止粥溢出，可间歇地朝一个方向轻轻搅拌。计时 25min 后关火，放置约 60℃时食用口感最佳。
