

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010405 S-2021 号

Q/SLJT

沈阳粮油集团有限公司企业标准

Q/SLJT 0001S-2021

粳糯米

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。

2021-07-08 发布

2021-09-29 实施

沈阳粮油集团有限公司 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 的规则起草，参照相关标准制定本企业标准，为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准食品安全指标黄曲霉毒素 $B_1$ 严于国家食品安全标准要求；质量指标依据GB/T 1354《大米》制定，其中碎米总量及碎米中小碎米，不完善粒，黄粒米含量，严于国家标准要求；阴糯米率指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳粮油集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕荣文、秦晓亮、包乌兰。

本文件为首次发布。

# 粳糯米

## 1 范围

本文件规定了粳糯米的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于以粳糯稻或粳糯米为原料，经碾磨、破碎或不破碎、筛选、混合或不混合、包装等工艺加工制成的成品。

## 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/T 1350 稻谷
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 粮食检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5493 粮食检验 类型及互混检验
- GB/T 5493 粮食检验 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 5502 粮食检验 米类加工精度检验

GB/T 5503 粮食检验 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 17109 粮食销售包装

GB/T 26631 粮油名词术语 理化特征和质量

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

NY/T 594-2013 食用粳米

### 3 术语和定义

GB/T 1354 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 阴糯米率：从糯米中随机数取100粒整粳糯米，其中阴糯米粒数所占百分率。

### 4 质量要求

#### 4.1 质量指标

应符合表 1 的要求

表 1 质量指标

品 种		粳 糯 米
碎米	总量/%	≤ 7.5
	其中：小碎米含量/%	≤ 0.5
加工精度		精碾
不完善粒含量/%		≤ 3.0
水分含量/%		≤ 15.5
杂质	总量/%	≤ 0.25
	其中：无机杂质含量/%	≤ 0.02
黄粒米含量/%		≤ 0.5
互混率/%		≤ 5.0
色泽、气味		正常
阴糯率		≤ 5.0

## 4.2 食品安全要求

4.2.1 黄曲霉毒素 $B_1$ 应符合表2要求表 2 黄曲霉毒素 $B_1$ 指标

项 目	限 量	检 验 方 法
黄曲霉毒素 $B_1$ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22

4.2.2 除黄曲霉毒素 $B_1$ 外，按食品安全标准和法律法规要求规定执行。

4.2.3 植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。

### 4.3 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 检验方法

5.1 碎米含量检验：按GB/T 5503 规定的方法执行

5.2 加工精度检验：按 GB/T 5502 规定的方法执行，加工精度标准样品应执行当年颁布的LS/T 15121、LS/T 15122 或LS/T 15123。

5.3 杂质、不完善粒含量检验：按GB/T 5494 规定的方法执行。

5.4 水分含量检验：按GB 5009.3 规定的方法执行。

5.5 黄粒米含量检验：按GB/T 5496 或GB/T 35881 规定的方法执行。

5.6 色泽、气味检验：按GB/T 5492 规定的方法执行。

5.7 阴糯率检验：按NY/T 594-2013 中6.1.2规定方法执行。

5.8 互混检验：按GB/T 5493 规定执行。

5.9 净含量检验：按JJF 1070 规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 1kg(不少于 6 个最小包装)的样品。将样品分成 2 份，1 份作检验用，1 份留作备检。型式检验加倍抽样。

6.2 分样：按GB/T 5491 执行。

6.3 检验的一般规则：按GB/T 5490 执行。

6.4 产品组批：同原料、同工艺、同班次加工的产品为一批。

6.5 出厂检验：出厂检验项目按 4.1 的指标检验。

6.6 型式检验：按国家有关规定执行。

## 7 标志

应符合GB 7718、GB28050和《食品标识管理规定》。外包装标志应符合GB/T 191规定。

## 8 包装

包装应符合定量包装商品计量监督规定和食品安全标准的要求。

## 9 运输

运输工具要清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。应避免日晒雨淋。

## 10 贮存

贮存在阴凉干燥处。不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期不应超过 12 个月。