

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0401 S- 2021 号

Q/LXY

辽宁原乡源农业产业化开发有限公司企业标准

Q/LXY 0004S-2021

粥 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。



2021-09-22 发布

2021-10-27 实施

辽宁原乡源农业产业化开发有限公司 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》给出的规则编制。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铬限量指标严于国家食品安全标准要求；其他指标依据实测值制定。

本标准由辽宁原乡源农业产业化开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张恩媛

本标准属首次发布。

粥米

1 范围

本标准规定了粥米的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以加工后的成品粮、杂粮、大米碎米、豆类一种或几种为原料，选择性添加可食用辅料、食品添加剂，经清理、混合（或不混合）、烘干（或不烘干）、低温烘焙（或不低温烘焙）、包装相关工艺加工而成的粥米。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15686 高粱 单宁含量的测定
- 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

GB/T 28120 面粉纸袋

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 要求

3.1 原料要求

3.1.1 成品粮、杂粮、大米碎米、豆类：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关的规定，不得使用陈化粮。

3.1.2 可食用辅料：应符合食品安全国家标准和相关的规定。

3.1.3 食品添加剂：应符合 GB 2760 和相关的规定。

3.1.4 生产用水：应符合GB 5749和相关的规定。

3.2 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、气味	具有该产品应有的色泽、气味	GB/T 5492
热损伤粒/（%） ≤	0.5（小麦）	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量、计算含量。
霉变粒/（%） ≤	1.0（大豆）；2.0（除大豆外的其他粮食）	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量、计算含量。

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分 / %	≤	17.0	GB 5009.3
单宁（以干基计） /（%）	≤	0.3（高粱米、高粱粉）	GB/T 15686
总砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤	0.2（仅限糙米、大米）	GB 5009.11
铅（以 Pb 计） /（mg/kg）	≤	0.2（其他）；0.5（仅限麦片）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计） /（mg/kg）	≤	0.2（糙米、大米）；0.1（其他）	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计） /（mg/kg）	≤	0.02[仅限糙米、大米、玉米、玉米面（渣、片）、小麦、小麦粉]	GB 5009.17
铬（以 Cr 计） /（mg/kg）	≤	0.98	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	20[玉米、玉米面（渣、片）及玉米制品]； 10（糙米、大米）；5.0（其他）	GB 5009.22
苯并（a）芘 /（μg/kg）	≤	5.0[仅限糙米、大米、小麦、小麦粉、玉米、玉米面（渣、片）]	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.96

(续) 表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ ($\mu\text{g/kg}$)	$\leq$	1000[仅限玉米、玉米面(渣、片)、大麦、小麦、麦片、小麦粉]	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 / ($\mu\text{g/kg}$)	$\leq$	60[仅限小麦、小麦粉、玉米、玉米面(渣、片)]	GB 5009.209
其他指标		按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 执行	按 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 规定执行

3.4 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由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

同一产地、同一等级、同一品种、同一班次生产的产品为一批。抽样方法按 GB/T 5491 执行。分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，并附合格证方可出厂。 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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。

4.4.3 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、贮存

5.1 标志、标签

产品包装标志、标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

所用包装材料应符合国家食品安全要求。内包装材料采用塑料袋应符合GB 4806.7、GB 28120及相关标准的规定。包装牢固,密封好,无渗漏。外包装采用瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543的规定。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坏。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌,防雨、防晒、防高温,不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

本产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处,严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品混放,产品应有垫离,离墙 20cm,离地 10cm。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下,且包装完好,产品的保质期按产品包装标注执行。

Q/LXY 0004S-2021