

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010234S-2022号

Q/SYMY

中粮米业（沈阳）有限公司

企 业 标 准

Q/SYMY 001-2022

皇家粮仓大米

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。

2022-05-11 发布

2022-06-22 实施

中粮米业（沈阳）有限公司 发布

前言

本文件编写格式按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本文件由中粮米业（沈阳）有限公司提出并负责起草。

本文件由中粮米业（沈阳）有限公司发布并实施。

本文件主要起草人：郝启锋、廖英杰

本文件首次发布

1 范围

本文件适用于以稻谷或半成品白米为原料，经过或不经过清理、砻谷、碾白、白米整理等工艺加工制成的大米。产品类别属性为粮食加工品（大米）。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1350 稻谷

GB 1354 大米

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 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 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/T 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB/T 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 粮油检验、油料检验 黄粒米及裂纹检验法

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验方法

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 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价

GB/T 大米 直链淀粉含量的测定
 GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的
 GB 17109 粮食销售包装
 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
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 LS/T 3247 中国好粮油 大米
 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

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 稻谷应符合 GB 1350、GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	正常	GB/T 5492

3.3 质量指标

应符合表 2 的规定。以碎米（总量及其中小碎米含量）、垩白度为定级指标。

表 2 质量指标

项 目		质量指标		检验方法
		特优级	优级	
碎米,	总量, % \leq	5.0	8.0	GB/T 5503
	其中: 小碎米含量, % \leq	0.1	0.5	
加工精度		精碾		GB/T 5502
不完善粒含量, %	\leq	0.5	3.0	GB/T 5494
品尝评分值, %	\geq	85	75	GB/T 15682
直链淀粉含量, %	\geq	13~20		GB/T 15683
水分含量, %	\leq	15.0		GB/T 5497
杂质*总量, %	\leq	0.1	0.2	GB/T 5494
黄粒米含量, %	\leq	0.1	0.5	GB/T 5496
垩白度, %	\leq	3.0	5.0	GB/T 1354
互混率, %	\leq	0	5.0	GB/T 5493
胶稠度, %		70	/	GB/T 22294

* 砂土、石子、玻璃、塑料等不得检出

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.14	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
铬(Cr), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg ≤	5.0	GB/T 5009.27

3.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B1, μg/kg ≤	5	GB 5009.24
赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96

3.6 农药残留限量

应符合 GB2763 中大米的有关规定。

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号(2005)的规定,并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括:水分含量、碎米含量、加工精度、不完善粒含量、杂质含量、黄粒米含量、感官要求、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2)原辅料质量出现大的波动时;

- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
 (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同原料、同工艺、同设备、同一生产日期加工的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

在每批次产品中随机抽样 2kg 样品作为样本分成两份,一份为检验样,一份为复检样,每批产品须经质检部门检验合格后并出具合格证方可出厂。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

若有一项不符合等级要求,则判定为较低等级,若有超过二项不符合标准中最低等级要求,则判定为不合格品。

检验如有不合格项目,可在同批次产品中加倍抽样对不合格项目复检,以复检结果为准。

7 标签

7.1 标签标识

应符合 GB 7718、GB28050 及其他有关规定。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1401 千焦 (kJ)	17%
蛋白质	7.3 克 (g)	12%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	75.7 克 (g)	25%
钠	6 毫克 (mg)	0%

8 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装,销售包装应符合 GB 23350、GB/T 17109 的规定。运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 储存、运输和保质期

成品应储存于清洁、干燥、防雨、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混合存放。

应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应防止雨淋和被污染。在满足上述储存和运输条件下，保质期不应低于3个月。

