

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0450 S- 2022 号

Q/GAG

盛宝米业（辽宁）有限公司

企 业 标 准

Q/GAG 0001S-2022

高留胚米

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。



2022-08-10 发布

2022-09-07 实施

盛宝米业（辽宁）有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1-2020 规定的规则编制。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由盛宝米业（辽宁）米业有限公司提出并负责起草。

本标准由盛宝米业（辽宁）米业有限公司发布。

本标准主要起草人：张淑艳

本标准的适用单位为盛宝米业（辽宁）米业有限公司，地址：沈阳市苏家屯区红菱街道办事处宛庄村；深圳市精工坊粮食有限责任有限公司，地址：深圳市龙华区观澜街道牛湖社区石一村南区 58 号 101。

本文件首次发布并实施。

1 范围

本标准适用于以稻谷为原料，经除杂、筛分、碾白、色选等系列留胚工艺加工而成的高留胚米。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）适应于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1350 稻谷

GB 1354 大米

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 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 5491 粮油、油料检验、抽样、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 5496 粮油检验、油料检验 黄粒米及裂纹检验法

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 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
 DBS 45/031 食品安全地方标准 留胚大米
 JF 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 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。加工精度达到 GB/T 5502 适碾要求，米粒胚部不计算留皮、留胚率不小于 55%。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

加工精度达到 GB/T 5502 适碾要求，米粒胚部不计算留皮并符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	正常大米固有的颜色和光泽	取样品 50g 置于清洁的白磁盘中，目测色泽、形态，口感品尝气味。
组织形态	具有胚芽米应有的特性，保留大米胚芽部分，胚芽留粒率不低于 55%，其他部分则与大米完全相同	
滋、气味	正常大米固有的气味，无异味	
杂质	无肉眼外来可见杂质	

3.3 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	
水分, %	≤ 15.5	GB 5009.3-2016	
碎米	总量, %	GB/T 5503-2009 7.1	
	其中: 小碎米含量, %		≤ 0.5
不完善粒含量, %	≤ 3.0	GB/T 5494-2019	
杂质最大限量	总量, %		≤ 0.25
	其中: 无机杂质含量, %		≤ 0.02
黄粒米, %	≤ 1.0	GB/T 5496-2019	
留胚率, %	≥ 55	按附录 A 规定的方法测定	

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 ≤	0.19	GB 5009.12-2017
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.14	GB 5009.15-2014
总汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17-2021
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11-2014
铬(Cr), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123-2014
苯并[a]芘, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27-2016

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 ≤	10	GB 5009.22-2016
赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96-2016

3.6 农药残留限量

应符合表 5 的规定。

表 5 农药残留限量

项目	限量	检验方法
甲基毒死蜱, mg/kg ≤	5*	GB 23200.9-2016
溴氰菊酯, mg/kg ≤	0.5	GB 23200.9-2016
艾氏剂, mg/kg ≤	0.02	GB/T 5009.19-2008
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19-2008
狄氏剂, mg/kg ≤	0.02	GB/T 5009.19-2008
六六六, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19-2008
多菌灵, mg/kg ≤	2	GB/T 20770-2008
杀虫环, mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.113-2003
杀虫双, mg/kg ≤	0.2 残留物: 沙蚕毒素	GB/T 5009.114-2003
杀螟丹, mg/kg ≤	0.1	GB/T 20770-2008
杀螟硫磷, mg/kg ≤	1*	GB/T 5009.20-2003

注: 其它农药残留限量按 GB 2763 的规定执行, * 限量为临时限量。

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 14881 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：感官要求、净含量、质量指标。

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

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

抽样方法按照 GB/T 5491 规定执行。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。

感官、净含量、质量指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；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。

任何一项真菌毒素限量、污染物限量、农药残留最大限量指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

标签标识应符合 GB 7718、GB28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8 包装

产品包装应符合 GB/T 17109 的规定。

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 运输、贮存

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。产品运输应使用符合食品安全要求的运输工具和容器。运输过程防止雨淋和污染，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混运。

10 保质期

在满足贮存条件下保质期为 12 个月。

附录 A

(规范性附录)

留胚率的检验方法

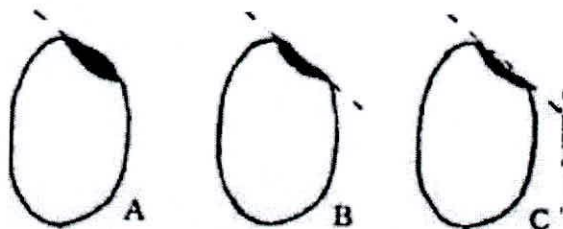
A1 胚芽米

指采用稻谷为原料加工的、留胚率符合本标准要求的商品大米。包括下列米粒：

全胚粒：糙米经碾白后，米胚保持原有状态的米粒，见图 1 中 A。

平胚粒：糙米经碾白后，留有的米胚平米嘴切线的米粒，见图 1 中 B。

半胚粒：糙米经碾白后，留有的米胚略低于米嘴切线、约为完整米胚一半的米粒，见图 1 中 C。



A2 留胚率检验

A2.1 器皿：

- a) 托盘；
- b) 镊子；
- c) 天平（感量 0.01g）。

A2.2 步骤：

取 10g 米粒放在托盘中，用镊子将留胚大于半胚以上的半胚粒、平胚粒和全胚粒与其他米粒分开，分别用天平称量，得 m_1 和 m_2 。

A2.3 计算：

试样的留胚率计算公式：

$$P = \frac{m_1}{m_1 + m_2} \times 100\%$$

式中：

P —— 留胚率；

m_1 —— 留胚大于半胚以上的米粒的质量，单位为 g；

m_2 —— 其他米粒的质量，单位为 g。

测定结果保留两位有效数字，取两次平行测定结果的算术平均值为测定结果，两次平行测定结果之绝对差值应不大于 1%。