

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0606 S- 2022 号

Q/SXC

沈阳信昌粮食贸易有限公司企业标准

Q/SXC 0012S—2022

代替：Q/SXC 0012S—2021

雪花白米

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。



2022-11-03 发布

2022-12-21 实施

沈阳信昌粮食贸易有限公司 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》给出的规则编写。

本标准代替 Q/SXC 0012S—2021 《雪花白米》。

本标准与 Q/SXC 0012S—2021 相比主要调整如下：

- 修改了 3.4 质量指标。
- 修改了 3.5 卫生指标。
- 删除 3.11 粒度指标检测方法

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 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标按产品实际检测数据制定。

本标准由沈阳信昌粮食贸易有限公司提出并起草。

本标准在以下加工单位适用：

- 五常市彩桥米业有限公司（地址：黑龙江省哈尔滨市五常市山河镇平安村）
- 十月稻田农业科技有限公司（地址：辽宁省沈阳市新民市金五台子乡皂角树村/辽宁省沈阳市新民市兴隆堡镇大荒地村）
- 十月稻田（敖汉旗）农业科技有限公司（地址：内蒙古自治区赤峰市敖汉旗新惠镇新中街东工业园区新惠镇政府 506 室）
- 十月稻田松原农业科技有限公司（地址：吉林省松原市经济技术开发区建业路 265 号创业中心综合楼 2 楼 222 号）
- 沈阳信昌粮食贸易有限公司（地址：辽宁省沈阳市新民市金五台子乡皂角树村/辽宁省沈阳市新民市兴隆堡镇大荒地村 680 号）

本标准主要起草人：刘晓青

本标准批准人：舒明贺

雪花白米

1 范围

本标准规定了白米的要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志和包装的有关内容。

本标准适用于以稻谷或大米为原料，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/T 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/T 5496	粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5503	粮油检验 碎米检验法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF 1070.3	定量包装商品净含量计量检验规则大米

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》

3 定义及要求

3.1 雪花白米

大米经碾磨、破碎、筛选、色选在生产加工过程中产生的不透明白粒米，简称雪花白米。

3.2 原辅料要求

大米：应符合 GB/T 19266、GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

稻谷：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1：感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽	将样品平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中，目测观察色泽、组织状态和杂质，鼻嗅闻气味，品尝滋味。
形 态	具有该产品应有的形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	

3.4 质量指标

应符合表 2 规定。

表 2：质量指标

项 目	要 求	检 验 方 法
水份，%	≤ 15.5	GB 5009.3
杂质	总量，% ≤ 0.5	GB/T 5494
	其中糠粉，% ≤ 0.3	

3.5 卫生指标

应符合表 3 规定。

表 3：卫生指标

项 目	要 求	检 验 方 法
黄曲霉毒素 B ₁ ，ug/kg ≤	9.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，ug/kg ≤	4.5	GB 5009.96
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2	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（以 Cr 计），mg/kg ≤	0.9	GB 5009.123
苯并 [a] 芘，ug/kg ≤	2.0	GB 5009.27

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

3.7 其他污染物限量

Q/SXC 0012S—2022

应符合 GB 2762 的规定

3.8 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

3.9 农药最大残留量限量

应符合 GB 2763 的规定

3.10 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 1070.3 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料应经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

以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品，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。出厂检验项目为感官要求、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 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 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，应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、运输和贮存

5.1 标志

包装产品应符合 GB 7718、GB 28050 及其他有关规定。外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 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。

产品包装材料采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 10004 和 GB/T 28118 的规定。采用塑料袋和盒包装应符合 GB 4806.7 的规定。运输包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。

5.3 运输

产品运输应防潮、防雨、防晒、防高温，搬动时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品贮存在卫生、无虫害、无鼠害、无污染的常温库房内，应离墙 $\geq 20\text{cm}$ 、离地 $\geq 10\text{cm}$ ，按批次堆放。

5.4.2 在符合本标准规定条件下，保质期自生产之日起 12 个月。

