

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 09/25-2020 号
标准有效期截止至 月 日

Q/PYT

盘锦运通米业有限公司企业标准

Q/PYT 0003S—2020

胚芽米

2020-05-18 发布

2020-07-03 实施

盘锦运通米业有限公司

发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、DBS45/031-2016《食品安全地方标准 留胚大米》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由盘锦运通米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔灵芝。

本标准属首次发布



胚芽米

1 范围

本标准规定了胚芽米的定义和术语、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以糙米为原料，经胚芽机碾米、米筛、包装等工艺制成的胚芽米。

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 1354 | 大米 |
| 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/T 5009.19 | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定 |
| GB/T 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)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 5009.123 | 食品安全国家标准 食品中铬的测定 |
| GB/T 5491 | 粮食、油料检验 扦样、分样法 |
| GB/T 5493 | 粮油检验 类型及互混检验 |
| GB/T 5494 | 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验 |
| GB/T 5496 | 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检测法 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB/T 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB/T 17109 | 粮食销售包装 |
| GB/T 17590 | 铝易开盖三片罐 |



| | |
|---|----------------------|
| GB/T 17891 | 优质稻谷 |
| GB/T 18810 | 糙米 |
| 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算检验规则 |
| 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 胚芽米

指用糙米为原料加工的大米，去除了糙米的米糠层，但保留了胚芽的胚芽米，具体留胚率见理化指标。

3.2 糙米

稻谷经加工脱壳后的产品。

3.3 留胚米粒

经去种皮、果皮等后保留全胚、平胚和半胚的米粒。

3.4 留胚率

留胚米粒占大米试样粒数的百分比。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

糙米应符合GB/T 18810、GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 |
|--------|-------------------|
| 色泽 | 米白色或微黄色 |
| 滋味与气味 | 具有胚芽米应有的气味和滋味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |
| 性状 | 具有胚芽米应有的性状 |
| 霉变粒% ≤ | 2.0 |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。



表2 理化指标

| 项目 | 指标 |
|------------------|--------|
| 水分, % | ≤ 15.5 |
| 杂质, % | ≤ 0.20 |
| 黄粒米, % | ≤ 1.0 |
| 留胚率, % | ≥ 80 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.15 |
| 镉(以Cd计), mg/kg | ≤ 0.2 |
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤ 0.02 |
| 无机砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.2 |
| 黄曲霉毒素B1, μg/kg | ≤ 10 |
| 六六六 | ≤ 0.05 |
| 滴滴涕 | ≤ 0.05 |

4.4 净含量要求

应符合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》的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求检验

6.1.1 色泽、气味

按GB/T 5492 规定的方法执行。

6.1.2 霉变粒

按GB/T 5494 规定的方法执行。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法执行。



- 6.2.2 杂质
按GB/T 5494 规定的方法执行。
- 6.2.3 黄粒米
按GB/T 5496 规定的方法执行。
- 6.2.4 留胚率
按附录A的方法执行。
- 6.2.5 铅
按GB 5009.12 规定的方法执行。
- 6.2.6 镉
按GB 5009.15 规定的方法执行。
- 6.2.7 总汞
按GB 5009.17 规定的方法执行。
- 6.2.8 无机砷
按GB 5009.11 规定的方法执行。
- 6.2.9 黄曲霉毒素 B1
按GB 5009.22 规定的方法执行。
- 6.2.10 六六六、滴滴涕
按GB/T 5009.19 规定的方法执行。

6.3 净含量检验

按JJF 1070规定测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料应经本公司品控质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由本公司品控质检部门按出厂检验项目和相关项目标准进行检验。检验合格后，应附有合格标识/合格证方可出厂。出厂检验项目有：感官要求、水分、杂质、稻谷粒和留胚率。

7.3 型式检验

型式检验在正常生产期间应每半年进行一次，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- 1) 正式投产时；
- 2) 更改主要设备时；
- 3) 停产3个月以上恢复生产时；
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 5) 食品安全监督机构提出合理要求时；

7.4 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.5 抽样方法



按GB 5491的规定执行。

7.6 判定规则

检验结果符合本标准要求，则判定产品合格；检验结果不符合本标准要求，允许重新加倍取样进行检验，以复检结果为准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

产品销售的包装标签应符合GB 7718、GB 28050和GB/T 17109的规定。产品的外包装标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装采用食品级的马口铁易拉罐和牛皮纸袋与铝箔内胆，应符合GB/T 17590要求，塑料袋应符合GB 4806.7要求。

8.2.2 产品的外包装采用符合卫生要求的纸箱，封装应严密、捆扎牢固，外形整洁美观。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，防止雨淋和日光暴晒，不得与有毒、有害和有异味的物品混装。

8.4 贮存

8.4.1 产品储存于不易受潮、远离热源，同其他工作、生活区有隔断的仓库，并有防尘、防蝇、防鼠设施或方法，不得与有毒、有害、有异味、易挥发和易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.2 产品包装不得直接接触地面，应放在货架上。

8.5 保质日期

在8.2的包装和8.4的贮存条件下，自生产日期起，保质期6个月，开封后15天内尽量食用完毕。



附录 A
(规范性附录)
胚芽米留胚率的检验方法

A 胚芽米留胚率的测定

A1 器皿设备

表面皿、镊子、计算器

A2 操作步骤

随机取样 100 粒胚芽米于表面皿中，观察米粒留胚情况，参照图 1 分出全胚、平胚、半胚粒数，按如下的计算公式计算胚芽米留胚率。

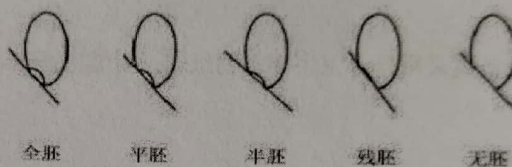


图 1 留胚大米胚芽类别图

A3 计算

抽样的胚芽留胚率 $R(\%)$ 的计算公式：

公式中：

$$R = \frac{n_1 + n_2 + n_3}{100} \times 100\%$$

R ——胚芽米留胚率，%

n_1 ——全胚米粒数，粒

n_2 ——平胚米粒数，粒

n_3 ——半胚米粒数，粒

计算结果允许差 $\pm 1\%$ ，3 次抽样，取其平均数，即为检验结果。

