

# Q/PQH

## 盘锦千鹤米业有限公司企业标准

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案  
21130011 S-2020 号  
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PQH 0001S-2020

### 粥米

2020-04-27 发布

2019-05-27 实

盘锦千鹤米业有限公司 发布



扫描全能王 创建

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1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/T 1354-2018《大米》制定。其中无机砷限量严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由盘锦千鹤米业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蔡桂荣。

本标准属首次发布。



# 粥 米

## 1 范围

本标准规定了粥米的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以稻谷加工企业的副产品—碎米为原料，经过分级筛选、除杂、色选、抛光、包装等工序加工而成的粥米。

## 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/T 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

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/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法

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 17109 粮食销售包装

GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范

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

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

#### 3.1 术语

##### 3.1.1 杂质

除粥米之外的其他物质，包括有机杂质、无机杂质等。

##### 3.1.2 无机杂质

泥土、砂石、砖瓦块及其他无机杂质。

##### 3.1.3 黄粒碎米

米粒呈黄色，与正常破碎大米粒颜色明显不同的碎米粒。

##### 3.1.4 色泽、气味、口味

整批粥米的综合颜色、光泽、气味、口味。

#### 3.2 定义

粥米：指以稻谷加工企业的副产品一碎米为原料，经过分级筛选、除杂、色选、抛光等工序加工而成的具有一定颗粒度的碎粒大米，粥米可作为其他食品生产的原料或辅料。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 粥米：应符合GB/T 1354中杂质最大限量、水分、黄粒米、气味、口味的要求。并符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，不得利用陈化、市场回收的陈旧、霉变大米为原料。

4.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 质量指标

应符合表1 的要求。

表1 质量指标

项 目		指 标
粥米粒度		$\phi 2.0\text{mm}$ 筛上物 $\geq 73\%$ ； $\phi 1.5\text{mm}$ 筛上留存与 $\phi 2.0\text{mm}$ 筛上留存之和 $\geq 90\%$
杂质 最大 限量	总量/(%) $\leq$	0.25
	其中：无机杂质含量/(%) $\leq$	0.02
水分/(%) $\leq$		15.5
黄粒碎米含量/(%) $\leq$		1.0
色泽、气味、口味		具有大米正常的色泽、气味，无异味；口味正常

#### 4.3 理化指标

应符合表2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
无机砷（以As计）/(mg/kg) $\leq$	0.1



铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.2
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤	0.2
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤	0.02
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤	1.0
苯并（a）芘/(ug/kg)	≤	5.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	10
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤	5.0

#### 4.4 净含量偏差

应符合《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。

#### 4.8 生产加工过程

应符合GB 14881和GB/T 26630的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 检验的一般规则

按照GB/T 5490规定执行。扦样、分样按照GB/T 5491 规定执行。

#### 5.2 质量指标

##### 5.2.1 粥米粒度的检验

粒度检测按GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法执行。

以四分法称取试样50g (*m*)，将样品放入规定的圆孔筛内，碎粒大米用2.0mm和1.5mm圆筛，盖上筛盖，以100次/min的速度，顺时针、逆时针各转2min，控制转动范围在选筛直径的基础上扩大约8cm~10cm，筛选结束静止片刻，分别收集留在2.0mm和1.5mm圆筛孔上的碎米及卡在筛孔上的碎米称重 (*m<sub>l</sub>*)，精确至0.01g。

粒度计算：见式1。

$$X = \frac{m_l}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

*X* —— 粒度 (%)；

*m<sub>l</sub>* —— 相应直径筛孔上残留物 (g)。

*m* —— 试样质量 (g)。

5.2.2 色泽、气味、口味：按GB/T 5492 规定的方法执行。

5.2.3 水分：按GB 5009.3 规定的方法执行。

5.2.4 杂质：按GB/T 5494 规定的方法执行。

5.2.5 黄粒碎米：按GB/T 5496 规定的方法执行。

#### 5.3 理化指标



### 5.3.1 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 5.3.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.3.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

### 5.3.4 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

### 5.3.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

### 5.3.6 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

### 5.3.7 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

### 5.3.8 赭曲霉毒素A

按 GB 5009.96 规定的方法测定。

## 5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由生产企业的检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 6.2 组批与抽样

以同一班次生产的、同一规格产品为一个批次。按 GB/T 5490、GB/T 5491 方法抽样。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为色泽、气味、口味、水分、杂质、黄粒碎米、粥米粒度、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

### 6.5 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。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志





产品包装标签内容应符合GB 7718、GB/T 17109、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。标注的净含量应为最大允许水分状况下的质量。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 7.2 包装

产品应包装牢固，密封好，无渗漏。包装材料和容器应符合GB/T 17109 和国家食品包装材料相关标准的规定。

#### 7.3 运输

运输中应防止受潮、日晒、防止与有毒、有害物质混装，运输工具应干净卫生。

#### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有害、易腐、有异味的物质同库存放，底层产品应垫离，离地10cm以上，离墙20cm以上。在本标准规定的贮存条件下，常温下产品保质期为12个月。

