

Q/PJX

盘锦金硒园米业有限公司企业标准

Q/PJX 0001S-2021

盘锦富硒大米

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

盘锦金硒园米业有限公司 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》给出的规则起草。

本标准食品安全指标根据 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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB/T 18824-2008《地理标志产品 盘锦大米》制定，其中镉限量严于国家标准。

本标准由盘锦金硒园米业有限公司负责提出并起草。

本标准主要起草人：周丽丽。

本标准属首次发布。



盘锦富硒大米

1 范围

本标准规定了富硒大米的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期等内容。

本标准适用于通过生长过程中喷施富硒有机纳米叶面肥富集而成的稻谷而非收获后添加硒营养强化剂的富硒稻谷为原料，经筛选、去石、磁选、砻谷、谷糙分离、碾磨、抛光、色选、包装等工艺加工制成的盘锦富硒大米。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 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 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
- 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 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 18824 地理标志产品 盘锦大米
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定



Q/PJX 0001S-2021

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 22499 富硒稻谷

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 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 富硒稻谷：应符合 GB/T 22499 的规定。

3.1.2 其他辅料：应符合相关食品安全标准和有关规定，不得使用非食品用辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	米质半透明，色泽青白	GB/T 5492
气 味	具有本区域大米固有的自然清香味	
品尝评分值/分	≥ 75	GB/T 15682
垩白粒率/%	≤ 30	GB/T 17891
垩白度/%	≤ 5.0	GB/T 17891

3.3 质量指标

应符合表 2 的规定

表 2 质量指标

项 目			企业标准指标	检验方法
硒, μg/100g			15.0~30.0	GB 5009.93
碎米	总量, %	≤	10.0	GB/T 5503
	其中: 小碎米含量, %	≤	1.0	
加工精度			背沟有皮, 米胚和粒面皮层去净的占 85%以上	GB/T 5502
直链淀粉含量, %			15.0~20.0	GB/T 15683
水分含量, %			一、四季度	GB 5009.3
			二、三季度	
			15.5	14.5
胶稠度, mm			≥ 60	GB/T 22294



不完善粒含量, %	≤	3.0	GB/T 5494
杂质 限 量	总量, %	≤	0.25
	糠粉, %	≤	0.15
	矿物质, %	≤	0.01
	带壳稗壳, 粒/kg	≤	2
	稻谷粒, 粒/kg	≤	2
	黄粒米含量, %	≤	0.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	1.8	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	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27

3.4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的相关规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的相关规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的相关规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一原料,同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 出厂检验



Q/PJX 0001S-2021

4.2.1 每批产品出厂前，应由生产企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目：感官要求、硒含量、水分、稻谷粒、不完整粒、黄粒米和杂质总量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验的项目为本标准规定的全部项目。

4.3.2 型式检验正常生产时，每半年检验一次，出现下列情形时，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. 原料、生产工艺、生产设备发生变化时；
- d. 出厂检验与上次型式检验差异较大时；
- 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。

4.4 判定规则

若全部检验项目均符合本标准的技术要求时，该批产品为合格产品。当检验结果有一项指标不合格时，可以在该批产品中加倍抽检，以检验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存及保质期

5.1 标志

预包装的标志、标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标志管理规定》的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

销售包装应符合 GB/T 17109 的规定，包装材料应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、防雨、防晒，禁止与有毒、有害、有异味的物品混合运输。

5.4 贮存

产品不得露天堆放。产品仓库必须清洁、干燥、通风、无鼠害。产品堆放必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm。

5.5 保质期

在本标准规定的贮运环境下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。





Q/PJX 0001S-2021