

Q/PLZR

盘锦市粮库有限责任公司企业标准

Q/PLZR 0001S—2022

大米



2022-01-05 发布

2022-02-05 实施

盘锦市粮库有限责任公司 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依据 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 食品中污染物限量制定，其中黄曲霉毒素 B₁ 限量 2 μg/kg，严于 GB 2761 中相关规定；镉限量 0.1mg/kg，严于 GB 2762 中相关规定。

本标准由盘锦市粮库有限责任公司提出并负责解释。

本标准起草单位：盘锦市粮库有限责任公司。

本标准主要起草人：王中一 李双利 张继东

本标准首次发布。



大米

1 范围

本标准规定了大米的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和储存的要求。

本标准适用于以粳稻谷为原料，经过清理、砻谷、碾磨、筛选、色选、抛光加工而成的大米。

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标准。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 1350 稻谷
- 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 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/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/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 17109 粮食销售包装

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 18824 地理标志产品 盘锦大米

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 2334 稻米整精米率、粒型、垩白粒率、垩白度及透明度的测定 图像法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

除GB/T 1354、GB /T17891规定的术语和定义外，下列术语和定义也适用于本标准。

3.1 食味品质

大米按照规定的程序和方法制成的米饭的气味、色泽、外观结构、滋味等各项因素评分值的总和，用食味值表示。

4 分类

根据稻谷品种不同分为：盘粮系列大米、锦粮系列大米。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 粳稻谷：应符合 GB 1350、GB/T17891、GB 2715 的规定，储存于 25℃以下的库房内。

5.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标要求	检验方法
色泽	米质半透明，色泽青白	GB/T 5492
气味	具有盘锦大米固有的自然清香味	GB/T 5492

5.3 质量要求

除应符合表 2 要求外，其他质量要求应符合 GB/T1354 大米的规定。



表2 质量要求

指标类别	项 目		指 标		
			盘粮大米	锦粮大米	
定等指标	食味值/分		≥	85	80
	碎米	总量/%	≤	7.0	7.5
		其中：小碎米含量/%	≤	0.1	0.3
	垩白度/%		≤	5.0	6.0
	垩白粒率 ¹ /%		≤	4.0	6.0
基本指标	加工精度		对照标准样品检验		
	水分含量 ² /%		≤	15.5	
	不完善粒含量/%		≤	0.5	1.0
	杂质 ³ 总量/%		≤	0.05	0.1
	黄粒米含量/%		≤	0	
	互混/%		≤	0	
	直链淀粉含量（干基）/%			15.0~20.0	
注1：仅计算垩白面积不小于米粒投影面积二分之一的垩白粒数占试样整精米粒总数的比例；					
注2：企业应根据产品销售区域，在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量；					
注3：杂质中砂土、石子、玻璃、塑料、动物源性杂质等不得检出。					

5.4 食品安全要求

5.4.1 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3要求。

表3 真菌毒素限量

项 目	指 数
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 2
注：未列项的真菌毒素限量应符合GB 2761要求。	

5.4.2 污染物限量

污染物限量应符合表4要求

表4 污染物限量

项 目	指 数
镉（以Cd计）/ (mg/kg)	≤ 0.1
注：未列项污染物限量应符合GB 2762要求。	

5.4.3 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 要求。

5.5 生产质量控制

加工生产过程应符合 GB 14881 的规定。

5.6 净含量

按 JJF 1070 相关规定执行。

6 检验方法

- 6.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 6.2 食味值检验：按 GB/T 15682 执行。
- 6.3 碎米含量检验：按 GB/T 5503 执行。
- 6.4 垩白度检验：按 NY/T 2334 执行。
- 6.5 垩白粒率检验：按 NY/T 2334 执行。
- 6.6 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。
- 6.7 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 6.8 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。
- 6.9 黄粒米含量检验：按 GB/T 5496 执行。
- 6.10 互混检验按 GB/T 5493 执行。
- 6.11 直链淀粉含量检验：按 GB/T 15683 执行。
- 6.12 感官要求、有毒有害菌类、植物种子检验按 GB 2715 规定执行。
- 6.13 真菌毒素限量检验：按 GB 2761 规定执行。
- 6.14 污染物限量检验：按 GB 2762 规定执行。
- 6.15 农药残留限量检验：按 GB 2763 规定执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按照 GB/T 5490 执行。

7.2 产品组批

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的、同一规格产品为一个批次。抽样方法按 GB/T 5491 规定执行。

7.3 入库检验

原料、包装材料等入库前应由本单位检验部门按标准要求检查验收，合格后方可入库。

7.4 出厂检验



7.4.1 产品出厂前须经本单位质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。

7.4.2 出厂检验项目为感官要求、碎米、加工精度、不完善粒、水分、杂质、黄粒米、互混率、垩白度、净含量。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验的项目为本标准规定的全部项目。

7.5.2 正常生产时型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 连续停产3个月以上恢复生产时；
- c) 主要原辅料、生产工艺发生较大变化可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

7.6.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时，可以从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批次产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签标识

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

9 包装、运输和储存

9.1 包装

包装应符合GB/T 17109 的要求。内包装应符合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，不渗漏，并能保证产品质量不受破坏。其他包装材料应符合相关标准规定。

9.2 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防水、防晒、防污染。不得与有毒有害、有异味的物品混装运输，应注意文明装卸。

9.3 储存

应储存于清洁、阴凉、干燥处；应防虫、防鼠；不得与有毒有害、水分含量较高、有异味的物品混存。离地10cm以上，离墙20cm以上，严防污染。

在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。



