

Q/PRD

盘锦瑞道米业有限公司企业标准

Q/PRD 0001S-2022

胚芽米

2022-08-15 发布

2022-09-30 实施

盘锦瑞道米业有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按 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》编制。

本标准食品安全指标依据 GB2762—2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》制定，其它指标依据 GB1354-2018 《大米》、GB/T18824-2008 《盘锦大米》并参照产品实测值制定。其中铅指标严于国家标准。

本标准由盘锦瑞道米业有限公司提出、起草负责解释。

本标准主要起草人：李长艳

本标准属首次发布。



胚芽米

1 范围

本标准规定了胚芽米的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以稻谷或糙米为原料经分筛、磁选、砻谷、碾白、抛光、分级、色选、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 1350	稻谷
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 5009.19	食品中有机氯多组分残留量的确定
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 5009.123	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 5493	粮食、油料检验 类型及互混检验法
GB/T 5494	粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
GB/T 5496	粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则



Q/PRD 0001S — 2022

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产企业通用卫生规范
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 18810 糙米
GB/T 18824 地理标志产品 盘锦大米
GB/T 18979 食品中黄曲霉素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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

指采用稻谷或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的百分比。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糙米应符合符合GB/T 18810、GB2761、GB2762、GB2763的要求。

4.1.2 稻谷应符合GB 1350的要求。

4.1.3 盘锦大米应符合GB/T 18824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	检验方法
色泽	米白色或微黄色	GB/T5492
滋味与气味	具有胚芽米应有的滋味和气味，无异味	
性状	具有胚芽米应有的性状	在自然光下目视检测
霉变粒% ≤	2.0	GB/T5494



4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		胚芽米	检验方法
水分, g/100g	≤	15.5	GB 5009.3
杂质, %	≤	0.20	GB/T 5494
黄粒米, %	≤	1.0	GB/T 5496
留胚率, %	≥	80	按附录 A 的方法执行
无机砷 (以 As 计) / (%)	≤	0.2	GB5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
黄曲霉毒素 B1 / (ug/kg)	≤	10	GB 5009.22

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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.9 其他指标

应符合 GB 2715 的规定。

4.10 加工生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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及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。

5.3 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，重新恢复生产时；
- 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。

5.4 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.5 抽样方法

按GB/T 5491的规定执行。

5.6 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，以复验结果为准。微生物项目不允许复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签、标志

产品销售的包装标签应符合GB7718、GB28050和GB/T17109的规定。产品的外包装标志应符合GB/T191的规定。

6.2 包装

6.2.1 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的要求，塑料袋应符合GB 4806.7的要求。

6.2.2 产品的外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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装。

6.4 贮存

6.4.1 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。

6.4.2 产品包装不得直接接触地面，应放在货架上。

6.5 保质日期

在6.2.2的包装和6.4贮存条件下，自生产日期起，保质期6个月，开封后15天尽量食用完毕。



附录 A (规范性附录) 胚芽米留胚率检验方法

A 胚芽米留胚率的测定

A.1 器皿设备

表面皿、镊子、计算器等。

A.2 操作方法

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、残胚、无胚粒数，按如下的计算公式计算胚芽米留胚率。

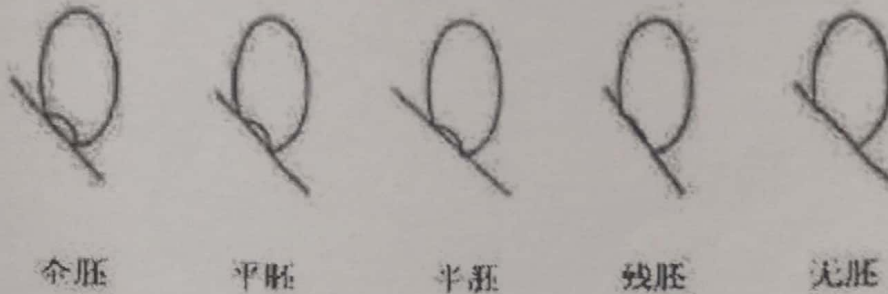


图 1 留胚大米胚芽类别图

A.3 计算

抽样的胚芽留胚率 R (%) 的计算公式：

$$R = (n_1 + n_2 + n_3) / 100 \times 100\%$$

式中： R ——胚芽米留胚率，%

n_1 ——全胚芽米粒数，粒

n_2 ——平胚芽米粒数，粒

n_3 ——半胚芽米粒数，粒

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

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

