

Q/PQF

盘锦秋丰农业发展有限公司企业标准

Q/PQF 0001S-2024

粥 米

2024-X-X 发布

2024-X-X 实施

盘锦秋丰农业发展有限公司 发布



CS 扫描全能王

3亿人都在用的扫描App

前 言

本标准的格式和内容根据 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》的规定进行编写。

本标准适用于以稻谷、大米或碎米为原料加工制作的粥米。

本标准食品安全指标依据 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》制定，其他指标按产品实际检测数据制定。

本标准由盘锦秋丰农业发展有限公司提出。

本标准由盘锦秋丰农业发展有限公司起草。

本标准由盘锦秋丰农业发展有限公司批准

本标准主要起草人：邱茂刚、宋阳、袁月。



粥 米

1 范围

本标准规定了粥米的要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求及标志和包装的有关内容。本标准适用于以稻谷或大米为原料，经碾磨、破碎或不破碎、筛选、混合或不混合、包装等工艺加工制成的成品。

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 2715	食品安全国家标准 粮食
GB/T 1354	大米
GB 1350	稻谷
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/T 5494	粮油检验 粮食、油料检验杂质、不完善粒检验
GB/T 5503	粮油检验 碎米检验法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.15	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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并 (a) 芘的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则



GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 定义及要求

3.1 粥米

大米经碾磨、破碎、筛选在生产加工过程中产生的不完整粒，简称粥米。

3.2 原辅料要求

大米：应符合 CB/T 19266、GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。稻谷：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 1350 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1:感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽	将样品平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中，目测观察色泽、形态，鼻嗅闻气味，品尝滋味。
形 态	具有该产品应有的形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	

3.4 质量指标

应符合表 2 规定。

表 2:质量指标

项 目	要 求	检 验 方 法
*粒度(ϕ 1.5mm- ϕ 3.0mm),%	\geq 80	见 3.11 粒度指标检验
水份, %	\leq 15.5	GB 5009.3
不完善粒, %	\leq 3.0	GB/T 5494
杂质总量, %	\leq 0.25	GB/T 5494
无机杂质, %	\leq 0.02	GB/T 5494

注 1: 标*项目适用于粥米检验项目



3.5 卫生指标

应符合表 3 规定。

项 目	指 标	检验方法
无机砷, (以 As 计)(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅, (以 Pb 计)(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉, (以 Cd 计)(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
总汞, (以 Hg 计)(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
铬, (以 Cr 计)(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 9.5	GB 5009.22

表 3:卫生指标

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

3.8 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

3.9 农药最大残留量限量

应符合 GB 2763 的规定

3.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.11 粒度指标检验

以四分法称取试样约 50g(m), 精确至 0.01g。将样品直接放入直径 3.0mm 圆孔筛内, 下接直径 1.5mm 的圆孔筛和筛底, 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, 筛选结束后静止片刻, 收集留着 1.5mm 圆筛孔上



的碎米及卡在筛孔上的碎米，称重(m1)，精确至 0.01g。

粒度按下面的公式计算：

$$X = \frac{m1}{M} \times 100\%$$

式中：

X —— 粒度 (%)

m1 —— 直径为 1.5mm 圆孔筛上米粒质量 (g)

M —— 试样质量 (g)

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料应经本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业质量检验部门检验合格，并附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 有下列情况应进行型式检验：

- 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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

4.4.3 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，应在同批产品中



加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品包装若采用复合食品包装袋，其标准符合 GB 9683 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。其他包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破损。

5.3 运输

产品运输应防潮、防雨、防晒、防高温，搬动时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品贮存在卫生、无虫害、无鼠害、无污染的常温库房内，应离墙、离地，按批次堆放。

5.4.2 在符合本标准规定条件下，保质期以产品标签标注为准。

