

Q/YBX

勐海勐遮迎波香大米加工厂企业标准

Q/YBX 0001 S—2022

紫 米

日 自

真案号

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328-0114S-2022

备案日期: 2022年9月8日

2022-09-08 发布

2022-09-12 实施

勐海勐遮迎波香大米加工厂 发布

前 言

我厂生产的紫米是以紫谷为原料，经过清理、砻谷、谷糙分离、碾米、分级、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本厂组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定，其中总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海勐遮迎波香大米加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：岩宰波。

紫 米

1 范围

本标准规定了紫米的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以紫谷为原料，经过清理、砻谷、谷糙分离、碾米、分级、包装等工艺加工制成的紫米。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 紫米

3.1.1 稻谷糙米天然色泽为紫色的稻谷，紫米分为粳型紫米和籼型紫米两种。

3.1.2 粳型紫米：由粳紫型稻谷制成的紫米，米粒呈细长形。

3.1.3 籼型紫米：由籼紫型稻谷制成的紫米，米粒呈椭圆形。

3.2 加工精度

加工后米胚残留以及米粒表面和背沟残留皮层的程度。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 紫谷：应符合 GB 1350 的规定。

4.1.2 其它辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
外 观	米粒细长或椭圆，颗粒饱满均匀，米粒有米沟。	GB/T 5492
色 泽	呈紫色或紫白色夹小紫色块；用水洗涤水色呈黑色（实际紫色）；用手抓取易在手指中留有紫黑色；用指甲刮除米粒上的色块后米粒仍然呈紫白色。	

表1 感官要求 (续)

项 目	要 求	检验方法
气 味	无酸味、无霉味及其他异味。	GB/T 5492
烹调性	煮食米粒晶莹透亮, 性强 (有粘性), 入口香甜细脉, 口感好。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标						检验方法
		粳 型			籼 型			
		一级	二级	三级	一级	二级	三级	
加工精度		对照标准样品检验留皮程度						GB/T 5502
水分, % ≤		15.5			14.5			GB 5009.3
碎米含 量	总量, % ≤	8.0	20.0		8.0	20.0		GB/T 5503
	其中: 小碎米, % ≤	1.5	2.0	3.0	2.0	2.5	3.5	
不完善粒, % ≤		3.0		4.0	3.0		4.0	GB/T 5494
品尝评分值, 分 ≥		75						GB/T 15682
最大杂 质	总量, % ≤	0.25		0.3	0.25		0.3	GB/T 5494
	其中: 糠粉, % ≤	0.15		0.2	0.15		0.2	
	矿物质, % ≤	0.02						
	带壳稗粒, 粒/kg ≤	3		5	3		5	
	稻谷粒, 粒/kg ≤	4		6	4		6	
互混, % ≤		5.0						GB/T 5493
蛋白质, % ≥		6.0						GB/T 5511

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总 砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一工艺、同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于5kg（净含量少于5kg的应取6个独立包装样品且总量不少于5 kg），样品分为2份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售（附产品质量检验合格证）。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品为不合格。其它指标若有不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输



运输工具应清洁、卫生、干燥，运输过程中应避免日晒、雨淋，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混装运输。产品堆放时应离搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品应离地、离墙 20cm 以上堆放，分类堆码整齐，堆码高度以方便取、放为宜。

备案单位承诺书

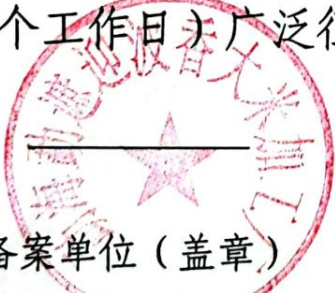
本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年8月31日至2022年9月8日在西双版纳州卫健委网上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022年9月8日



备案单位主要负责人（签字）

2022年9月8日