

Q/YBX

勐海勐遮迎波香大米加工厂企业标准

Q/YBX 0002 S—2022

红 米

云南省食品
备案号:53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5328-0115S-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



扫描全能王 创建

前 言

我厂生产的红米是以红稻谷为原料，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，其中铬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。



红 米

1 范围

本标准规定了红米的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红稻谷为原料，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 产品分类

按加工精度分为：糙米和半糙米。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红稻谷：应符合 GB 1350 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 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	指 标		检验方法
	糙 米	半糙米	
色 泽	米粒表面为红色。	米粒半透明，表面带红色花纹。	GB/T 5492
外 观	米粒细长或椭圆，颗粒饱满均匀，米粒有米沟。		
气 味	具有红米固有的自然清香味，无其它异味。		
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。其中碎米（总量及小碎米含量）、不完善米粒含量为定等定级指标。

表2 理化指标及质量等级



项 目			指 标				检验方法
			糙 米	半糙米			
				--	一级	二级	
加工精度			对照标准样品检验留皮程度				GB/T 5502
水分, % ≤			14.5				GB 5009.3
碎米含量	总量, % ≤		5.0	15.0	20.0	25.0	GB/T 5503
	其中: 小碎米, % ≤		0.5	1.5	2.0	2.5	
不完善粒, % ≤			6.0	4.0	6.0	6.0	GB/T 5494
杂质含量	总量, % ≤		0.25	0.25		0.3	GB/T 5494
	其中: 无机杂质含量/% ≤		0.02				
互混率, % ≤			5.0				GB/T 5493

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定; 其中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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

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5kg），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) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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。

案章

日



备案单位承诺书

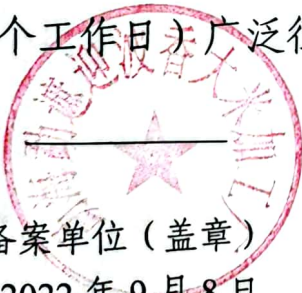
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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

