

Q/MDY

芒市德源粮油有限责任公司企业标准

Q/MDY 0001 S—2022

代替 Q/MDY 0001 S-2019

红米

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310910S-2022
备案日期: 2022年08月18日

云南
备案
备案

2022-08-18 发布

2022-08-21 实施

芒市德源粮油有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的红米是以红谷为原料，经清理、砻谷、谷糙分离、碾米、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照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 食品中农药最大残留量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据《大米生产许可证审查细则（2010版）》及产品实际制定。

本标准由芒市德源粮油有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔺应宏、王家才、刘顺成。

省食品安

号: 5331

日期:

红米

1 范围

本标准规定了红米的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以红谷为原料，经清理、砻谷、谷糙分离、碾米、包装等工艺制成的红米。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 红米：应符合 GB 1350 中三级以上稻谷的规定。
3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

3.2 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	具有该产品应有的色泽	打开包装，将内容物置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有相应产品应有的香气和清香味，无其他异味	
外观	米粒椭圆、颗粒饱满均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分, g/100g ≤	15	GB 5009.3
杂质, g/100g ≤	0.5	GB/T 5494
碎米, g/100g ≤	30.0	GB/T 5503

3.4 污染物限量

企企企
S
年

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
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定

3.7 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合表4的规定

表4 有毒有害菌类、植物种子限量

项目	指标	检验方法
麦角，%	不得检出	GB 2715 中附录 A

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF1070规定的方法执行。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 大米的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于50kg，抽样样品量不少于5kg，样品分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

标准备案

—

月

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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机构型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 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。产品堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜。

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 07 月 21 日至 2022 年 08 月 14 日在_网站 <http://www.msdyly.com/xwzx/80.html> 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。


芒市德源粮油有限责任公司

备案单位（盖章）

2022 年 8 月 15 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 8 月 15 日