

Q/MFY

勐海丰裕农业专业合作社企业标准

Q/MFY 0001 S—2022

紫米

云南省食
品安全
备案号
备案日期云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5328⁰¹²³S-2022
备案日期: 2022年10月18日

2022 - 10 - 08 发布

2022 - 10 - 10 实施

勐海丰裕农业专业合作社 发布

前 言

我厂生产的紫米是以紫谷为原料，经清理、砻谷、谷糙分离、碾米、色选、分级、成品包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定要求执行，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。

本标准由勐海丰裕农业专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张晓。

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。

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

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 产品分类

按加工精度分为糙米和半糙米。

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粳型紫米两种。

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 粳型紫米：由粳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 要求

4.1 原料要求

4.1.1 紫谷：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 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

品安全企业标
5328 S-
年

项 目	指 标		检测方法
	糙 米	半糙米	
色 泽	全糙米呈深紫色(紫黑色)	半糙米紫白色夹小紫色块，刮除紫色果皮后米粒呈白色； 胚乳呈乳白色；用手抓紫米后易在手指中留有紫黑色小块。	GB/T 5492
气 味	具有紫米固有的自然清香味，无其他异味。		
外 观	米粒细长或椭圆，颗粒饱满均匀，米粒有米沟。		

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。	
气 味	无酸味、无霉味及其他异味。	
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。

表2 加工质量及理化指标

项 目			糙 米	半糙米			检测方法
			——	1级	2级	3级	
加工精度			适 碾				GB/T 5502
互混率/% ≤			5				GB/T 5493
水分/% ≤			14.5				GB 5009.3
不完善米粒含量 /% ≤			6	4	6	6	GB/T 5494、GB/T 5503
碎 米	总量/% ≤	5	15	20	25		
	其中小碎米/% ≤	0.5	1.5	2.0	2.5		
杂 质	总量/% ≤	0.25	0.25		0.3		
	其中：无机杂质含量/% ≤	0.02					

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, 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	检测方法
铬 (以Cr计) $\leq$	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》规定, 按 JJF1070 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 GB2760 谷物制品的规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 13122的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

扦样、分样按GB 5491执行, 检验的一般规则按GB/T 5490执行。从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得小于10Kg, 随机抽取1000g样品, 样品分为2份, 1份供检验用, 1份备用。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 须经检验合格方能出厂, 出厂检验项目按相关规定和要求执行。

备案章

日

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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格，即判该批产品为不合格。其他指标如有不合格时，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 GB7718 和 GB28050 的规定；
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定；

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

搬运、装卸时轻拿轻放，禁止踩踏，运输时应使用具有防护措施的洁净，卫生的运输工具，不得与有毒、易污染、有异味、易燃易爆的物品物资混装混运；运输过程中应注意防雨、防潮、防暴晒。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防虫、防蝇、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放。产品堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜。

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（包括声明和检验数据）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2日至2022年8月10日在全国标准信息公共服务平台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27日

老应擢

备案单位主要负责人（签字）

2022年9月27日

