

# Q/MLH

## 勐海绿禾农业发展有限公司企业标准

Q/MLH 0001 S—2022

### 紫米

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5328-0135S-2022  
备案日期: 2022年 11月 08日

2022-11-08 发布

2022-11-14 实施

勐海绿禾农业发展有限公司

发布

## 前 言

我司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，作为本司组织生产、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。

本标准由勐海绿禾农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：玉南燕。

# 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。	

品安全企业标  
5328 S-  
年

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), 入口香甜细腻, 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) 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。

---

## 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10月31日至2022年11月7日在企业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。



王峰燕

备案单位主要负责人 (签字)  
2022年11月7日

