

Q/MHG

墨江合美农业科技有限公司企业标准

Q/MHG 0001 S—2022

代替 Q/MHG 0001 S-2019

谷物加工品

云南省食品安全企
备案号: 5308 0134
备案日期: 2022 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0134 S-2022
备案日期: 2022 年 10 月 25 日

2022-10-25 发布

2022-10-30 实施

墨江合美农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的谷物加工品是以普洱墨江紫糯稻谷、红稻谷为原料，经过清理、磁选、脱壳（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》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、销售、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》、GB2763-2016《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由墨江合美农业科技有限公司提出、解释。

本标准由墨江合美农业科技有限公司起草。

本标准主要起草人李国荣、李雪梅、白鸽。

谷物加工品

1 范围

本标准规定了谷物加工品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以普洱墨江紫糯稻谷和红稻谷为原料，经过清理、磁选、脱壳（砻谷）、谷糙分离、碾米、分级、包装的谷物加工品。

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 产品分类

按产品原料不同分为以普洱墨江紫糯稻谷为原料加工制成的紫米和紫糙米、以红稻谷为原料加工制成的红米和红糙米两种类型。

3.1 紫米：以普洱墨江紫糯稻谷经加工得到的产品，分为籼糯紫米和粳糯紫米两种。

3.1.1 籼糯紫米：以籼紫糯稻谷加工而成的紫米，米粒呈细长形。

3.1.2 粳糯紫米：以粳紫糯稻谷加工而成的紫米，米粒呈椭圆形。

3.2 紫糙米：以普洱墨江紫糯稻谷经加工得到的产品，墨江紫米分为籼糯紫米和粳糯紫米两种。

3.2.1 糯紫糙米：以籼紫糯稻谷加工而成的紫糙米，米粒呈细长形。

3.2.2 粳糯紫糙米：以粳紫糯稻谷加工而成的紫米，米粒呈椭圆形。

3.3 红米：以红稻谷经加工得到的产品，红米分为籼红软米和籼红糯米两种。

3.3.1 籼红软米：以籼红稻谷加工而成的红米，米粒呈椭圆形。

3.3.2 籼红糯米：以籼红糯稻谷加工而成的红糯米，米粒呈细长形。

3.4 红糙米：以红稻谷经加工得到的产品，红米分为籼红糙米和籼红糯糙米两种。

3.4.1 籼红软糙米：以籼红稻谷加工而成的红软糙米，米粒呈椭圆形。

3.4.2 籼红糯糙米：以籼红糯稻谷加工而成的红糯糙米，米粒呈细长形。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

标准

)- 20:

10月>

- 4.1.1 普洱墨江紫糯稻谷：应符合 DB 53/T 784 的规定。
- 4.1.2 红稻谷：应符合 GB 1350 中三级以上稻谷的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 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
	紫米、紫糙米	红少、红糙米	
色泽	呈紫色或紫白色夹小紫色块，下水淘洗呈紫红色，用手抓取时手上会留有紫色粉末，种皮呈紫黑色，米心为白色	呈红色或红白色夹小红色块，下水淘洗呈红色，用手抓取时手上会留有红色粉末，种皮呈红色，米心为白色	GB/T 5492
气味	无酸味，霉味及其它异味	无酸味，霉味及其它异味	
外观	种皮鲜亮，颗粒饱满均匀，米粒呈细长形或椭圆形，煮熟后米饭呈紫色	种皮鲜亮，颗粒饱满均匀，米粒呈细长形或椭圆形，煮熟后米饭呈红色	
口感	有粘性，入品软糯，口感好	有粘性，入品软糯，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
		紫米		紫糙米		红米		红糙米		
		籼糯	粳糯	籼糯	粳糯	籼软米	籼糯	籼软米	籼糯	
碎米	总量	25.0	12.5	25.0	12.5	30.0	25.0	30.0	25.0	GB/T 5503
	其中:小碎米, % ≤	2.5								
不完善粒, % ≤		6.0								GB/T 5494
杂质最大限量	总量, % ≤	0.4	0.3	0.4	0.3	0.4				
	糠粉, % ≤	0.2								
	矿物质, % ≤	0.02								
	带壳稗粒, 粒/kg ≤	5				7	5	7	5	
	稻谷粒, 粒/kg ≤	6				8	6	8	6	
水分, % ≤		14.5	15.5	14.5	15.5	14.5				GB/T 5497
互混, % ≤		5.0								GB/T 5493
黄粒米, %		1.0	1.0	-	-	1.0	1.0	-	-	GB/T 5496

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
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

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 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 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。

5.1.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg；随机抽取5kg的产品，平均分成两份，一份检验，一份留样备查。

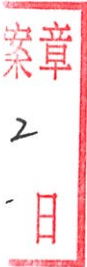
5.2 出厂检验

产品出厂前，必须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量水分、杂质、碎米。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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。



5.4 判定规则

检验结果中指标有任一项不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙存放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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9月28日至2022年10月11日在企业标准信息公共服务平台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。



2022年9月28日

备案单位主要负责人（签字）

2022年9月28日