

Q/YHW

云南红河卧龙米业有限责任公司企业标准

Q/YHW 0002 S—2025

代替 Q/ YHW 0002 S-2021

紫 米

2025 - 06 - 11 发布

2025 - 06 - 20 实施

云南红河卧龙米业有限责任公司 发布



前 言

我公司生产的紫米是以紫米稻谷为原料，经清粮、砻谷、谷糙分离、色选、碾米、分级、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YHW 0002 S-2021《紫米》。

本标准与Q/YHW 0002 S-2021《紫米》，主要变化如下：

——删除了直链淀粉指标。

本标准由云南红河卧龙米业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李文祥。



紫 米

1 范围

本标准规定了紫米的技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以紫米稻谷为原料，经清粮、砻谷、谷糙分离、色选、碾米、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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 稻谷：应符合 GB 1350 的规定。

3.1.2 其他原辅料：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。

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。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，煮熟后口尝。
气味、滋味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味。	
组织形态	米粒柄圆形，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
		1级	2级	
碎 米	总量，% ≤	20	25	GB/T 5503
	其中小碎米，% ≤	2.0	2.5	

表 2 (续)

杂质限量	杂质限量, %	≤	3	5	GB/T 5494
	总量, %	≤	0.25	0.3	
	无机杂质含量, %	≤	0.2		
水分, g/100g		≤	15.0		GB 5009.3
互混, %		≤	5.0		GB/T 5494

3.4 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的要求。

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 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 4070规定的方法检验。

3.8 食品添加剂及营养强化剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122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的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于50kg，抽样样品不得少于4kg。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项不符合本标准时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、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食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、防潮、防虫、防鼠、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。



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》。



备案单位（盖章）

李文祥

备案单位主要负责人（签字）

2025年 06月 11日

2025年 06月 11日