

Q/LYK

梁河县益坤粮油工业有限责任公司企业标准

Q/LYK 0002 S—2021

代替 Q/ LYK 0002 S-2017

红软米

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310002S-2021
备案日期: 2021年 01月 15日

云南省
备案
备案日期

2020 - 11 - 29 发布

2021 - 01 - 15 实施

梁河县益坤粮油工业有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的红软米，是以红稻谷为主要原料，经除杂、碾米、谷糙分离、分级、包装等工艺制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《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》、GB 2763-2016《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》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由梁河县益坤粮油工业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨荣俊。

食品安全

号: 5331

册:

红软米

1 范围

本标准规定了红软米的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以红稻谷为主要原料，经除杂、碾米、谷糙分离、分级、包装等工艺制成的红软米。

2 规范性引用文件

本标准中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 红稻谷：应无霉变、无虫蛀、无异味、无病虫害，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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、气味	呈红褐色或白色夹小红褐色块、表面有大米光泽；具有正常粮食的色泽、气味；无异味。	GB/T 5494
形态	米粒椭圆形、颗粒饱满均匀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	GB/T 5494
霉变粒/%	≤ 2.0	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣处霉变粒，进行称量、计算含量

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	≤ 16.0	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 0.5	GB/T 5494

碎米, g/100g	≤	12	GB/T 5503
其他农药残留限量		按 GB 2763 的规定执行	

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的规定。

表3

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	限 量	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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

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 的规定。

3.10 食品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

以同一批原料、同一工艺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，抽样基数不得少于50个独立包装（总量不得少于50kg），净含量≥5kg的产品，取5kg样品混合均匀后平均分成两份，1份检验，1份留样备查，同时抽取一个空的包装袋做标

签检验；净含量小于5kg的产品，取6个独立包装样品（总重不少于5kg），分成两份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、杂质、碎米。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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 检验规则

检验结果中有任一项不符合本标准时，可用留样对不符合项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 食品标签标识应符合 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

包装材料及容器应符合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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙、离地堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。