

Q/YMY

勐海县勐遮曼勐养农业专业合作社企业标准

Q/YMY 0001S—2022

紫米

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53280033 S-2022
备案日期:2022 年 3 月 31 日

云南省食品安全
备案号:5328
备案日期:

2022 - 03 - 07 发布

2022 - 03 - 31 实施

勐海县勐遮曼勐养农业专业合作社

发布

前 言

我厂生产的紫米是以脱壳后天然色泽为紫色糙米的稻谷为原料，经清理、著谷、谷糙分离、碾米、分级、包装等工艺加工制成的紫米。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GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定要求执行，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。

本标准由勐海县勐遮曼勐养农业专业合作社提出并起草。

本标准起草人：岩尖、玉儿嫩。

紫米

1 范围

本标准规定了我厂紫米的术语和定义、技术要求、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以脱壳后天然色泽为紫色糙米的稻谷为原料，经清理、著谷、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。

行业标准
S-
年 月

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 紫米：

稻谷糙米天然色泽为紫色的稻米，紫米分为籼型紫米和粳型紫米两种。

3.1.1 籼型紫米：由籼紫型稻谷制成的紫米，米粒呈细长形。

3.1.2 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 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 紫谷：应符合 GB 1350 中三级以上稻谷规定。

4.1.2 其它辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
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	GB/T 5492
气味	无酸味、无霉味及无其他异味	
外观	米粒细长或椭圆，颗粒饱满均匀，米粒有米沟	
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 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
碎米含量	总量，%	≤	8.0	20.0		8.0	20		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		0.20	0.15		0.20	
	矿物质，%	≤	0.02						
	带壳稗粒，粒/kg	≤	3		5	3		5	
	稻谷粒，粒/kg	≤	4		6	4		6	
水分，%		≤	15.5			14.5			GB 5009.3
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	检验方法
铅(以 pb 计) mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

4.5 真菌毒素限量

按GB2761的规定执行。

4.6 农药残留限量

按GB2763和相关国家标准的规定执行。

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JF1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 加工过程中的卫生要求

4.9.1 生产过程符合 GB 14881 的规定。

4.9.2 生产过程中,除符合 GB 5749 规定的水之外不得添加任何物质。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料,同一工艺,同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

经同一批次为抽样基数,抽样基数不得少于 50kg(净含量少于 5kg 的,应取 6 个独立包装样品且总量不少于 5kg)样品分两份,一份用于检验,一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经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。出厂检验项目为:感官要求、净含量、杂质。

5.4 型式检验

案章

日

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，亦应进行型式检验：

- 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) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，微生物指标有一项不合格时，则判定为不合格，其他指标有任一项不合格时，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 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应符合相应食品安全标准和有关规定。。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放、禁止与有毒、有害、无异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

6.5 保质期

在符合本标准的贮存条件下，产品保质期为 18 个月。

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）

2022年3月31日



备案单位主要负责人（签字）

2022年3月31日