

Q/XCDM

上海新村稻米文化有限公司企业标准

Q/XCDM 0001S-2021

胚芽米

2021-11-30 发布

2021-12-10 实施

上海新村稻米文化有限公司 发布

前 言

本标准规定的胚芽米，是指以粳稻谷为原料，经碾磨、除杂、筛分、色选等系列留胚工艺加工制成的产品。

本标准规定的技术指标主要参考国家标准GB/T 1354-2018《大米》以及GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定。

本标准编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准代替Q/XCDM 0001S-2018, 并与其比较变化如下：

——修改了产品的贮存方法。

本标准主要起草人：顾磊。

本标准首次发布时间为2018-08-01，本次发布时间为2021-11-30。

胚芽米

1 范围

本标准规定了胚芽米的相关术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于3.1定义的胚芽米。

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。

GB/T 1350 稻谷

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法

GB/T 5502 粮油检验 米类加工精度检验

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法

GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 1533 大米颜色黄度指数标准样品

LS/T 1534 粳米品尝评分参照样品

LS/T 15123 粳米加工精度标准样品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB/T 191 包装储运图示标志

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）食品标识管理规定

3 术语和定义

GB/T 1354所确立的和下列术语和定义适用于本标准。

3.1 胚芽米

以粳稻谷为原料，经碾磨、除杂、筛分、色选等系列留胚工艺加工制成的大米。

3.2 留胚工艺

以粳稻谷为原料，经特定设备制成留胚米粒的加工方法。

3.3 留胚率

留胚米粒占留胚大米试样粒数的百分率。

3.4 不完善粒

包括未成熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒和糙米粒等尚有食用价值的米粒。

3.5 杂质

除米粒之外的其他物质，包括有机杂质和无机杂质等。

3.6 色泽、气味

整批胚芽米的综合颜色、光泽和气味。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 粳稻谷应符合GB 1350的规定。

4.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

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
色泽	米白色或微黄素，有大米光泽。	GB/T 5492
气味	大米固有气味、无异味。	GB/T 5492

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
水分，%	≤ 15.5	GB 5009.3
不完善粒，%	≤ 3.0	GB/T 5494
黄粒米，%	≤ 1.0	GB/T 5496
留胚率，%	≥ 80	附录 A
杂质最	总量，%	GB/T 5494
	糠粉，%	
	矿物质，%	

大 限 量	带壳稗粒，粒/kg	≤	3	
	稻谷粒，粒/kg	≤	4	
碎 米	碎米总量，%	≤	7.5	GB/T 5503
	其中小碎米，%	≤	0.5	

4.4 食品安全指标

- 4.4.1 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定
 4.4.2 污染物限量应符合GB 2762的规定。
 4.4.3 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF1070中规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
 出厂检验项目包括：感官要求、理化指标、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。
 遇有下列情况时也应进行型式检验：

- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 原辅料质量出现大的波动时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

- 7.4.1 出厂检验抽样，按GB/T 5491的规定进行扦样和分样，数量不低于3kg。
 7.4.2 型式检验抽样，应在出厂检验合格的产品中抽取，扦样和分样数量也按上述规定进行。

7.5判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

- a) 出厂检验项目的检验结果符合本标准要求，则判定该批产品为合格。
- b) 如发现异味、污染及含有害杂质的，则判定该批产品为不合格。
- c) 如发现其他指标不符合本标准要求时，允许加倍抽取同批产品复验，如仍不合格，则判定该批产品为不合格。

7.5.2 型式检验判定规则

型式检验中如发现有一项不合格时，即判定该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

包装应符合GB/T 17109的规定和食品安全要求。
若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。
运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

8.4 贮存

常温保存，开封后需冷藏。

附录A 留胚率的检验方法

A.1 器皿

表面皿、镊子、5倍放大镜。

A.2 分析方法

随机取100粒留胚大米置于表面皿中，在黑色背景下观测米粒留胚情况，参照图1分出全胚、平胚、半胚、残胚、无胚的粒数，按A.3计算公式计算留胚率。

图中，
全胚，胚芽保持原有的状态；
平胚，保留的胚芽平米嘴的切线；
半胚，保留的胚芽低于米嘴的切线；
残胚，胚芽仅残留很小的一部分；
无胚，胚芽全部脱落。

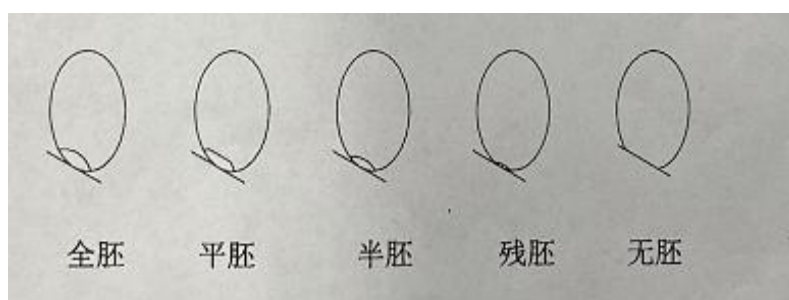


图1 留胚大米胚芽类别图

A.3 计算

试样的留胚率R(%)计算：

$$R = \frac{n_1 + n_2 + n_3}{100} \times 100$$

式中：

R ——留胚率，单位为%；

n_1 ——全胚米粒数，单位为粒；

n_2 ——平胚米粒数，单位为粒；

n_3 ——半胚米粒数，单位为粒。

平行试验两次，允许差不超过0.5%，检验结果保留小数点后一位。