

上海新村稻米文化有限公司企业标准

Q/XCDM 0001S-2018

胚 芽 米

2018-08-01 发布

2018-08-10 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 1354-2009 《大米》以及 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》制订。

本标准编写格式符合 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由上海新村稻米文化有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：黄灿。

本标准于2018-08-01首次发布。

胚 芽 米

1 范围

本标准规定了胚芽米的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存以及保质期和召回。

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 191 包装储运图示标志
 GB 1350 稻谷
 GB 2715 食品安全国家标准 粮食
 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 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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
 GB/T 5496 粮油、油料检验 黄粒米及裂纹检验法
 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 17109 粮食销售包装
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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
 国家食品药品监督管理总局令（2015）第12号 食品召回管理办法
 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 1354 给出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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

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

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
色泽	米白色或微黄色，有大米光泽
气味	大米固有气味，无异味

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
水分, g/100g	≤	15.5
不完善率, g/100g	≤	3.0
黄粒米, g/100g	≤	1.0
留胚率, %	≥	80
杂质最大限量	总量, g/100g	≤ 0.25
	糠粉, g/100g	≤ 0.15
	矿物质, g/100g	≤ 0.02
	带壳稗粒, 粒/ kg	≤ 3
	稻谷粒, 粒/ kg	≤ 4
碎米	碎米总量, %	≤ 7.5
	其中小碎米, %	≤ 0.5

5.6 食品安全指标

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.6.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6.4 有毒有害菌类、植物种子限量应符合 GB 2715 的规定。

5.7 净含量

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

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 5492 规定的方法进行测定。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

7.2.2 不完善粒

按 GB/T 5494 规定的方法进行测定。

7.2.3 黄粒米

按 GB/T 5496 规定的方法进行测定。

7.2.4 留胚率

7.2.4.1 工具

表面皿、镊子、5 倍放大镜。

7.2.4.2 操作方法

随机抽取 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，按下面的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。

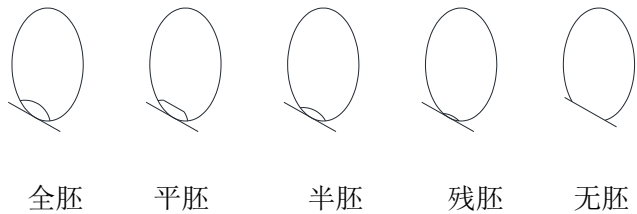


图 1 留胚大米胚芽类别图

7.2.4.3 计算公式

试样的留胚率 R(%)按公式(1)计算：

$$R = \frac{n_1 + n_2 + n_3}{100} \times 100 \text{ -----(1)}$$

式中：

- R—— 留胚率，单位为%，
n₁—— 全胚米粒数，单位为粒，
n₂—— 平胚米粒数，单位为粒，
n₃—— 半胚米粒数，单位为粒。

7.2.4.4 结果要求

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。

7.2.5 杂质

按 GB/T 5494 规定的方法进行测定。

7.2.6 碎米

按 GB/T 5503 规定的方法进行测定。

7.3 食品安全指标

7.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定进行测定。

7.3.2 真菌毒素限量按 GB 2761 的规定进行测定。

7.3.3 农药最大残留限量按 GB 2763 的规定进行测定。

7.3.4 有毒有害菌类、植物种子限量按 GB 2715 的规定进行测定。

7.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

8 检验规则

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括感官要求、理化指标、净含量。

8.3 型式检验

8.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

8.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

8.4 组批

同原料、同工艺、同一班次生产的产品为一批。

8.5 抽样方法和抽样数量

8.4.1 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。

8.4.2 型式检验抽样，应在出厂检验合格的产品中抽取，扦样、分样及数量亦按上述规定进行。

8.6 判定规则

8.6.1 出厂检验判定规则

- a) 检验结果所有项目符合本标准要求，则判该批产品为合格。
- b) 如发现有异味、污染及含有害杂质的，则判该批产品不合格。
- 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，则判该批产品为不合格。

8.6.2 型式检验判定规则

型式检验中如发现有一项不合格时，即判该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

- 9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 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。有关营养标签应符合 GB 28050 的规定。
- 9.1.2 外包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址等。
- 9.1.3 包装储运图示标志应符合相关规定。

9.2 包装

- 9.2.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定。
- 9.2.2 采用的包装袋应符合相关标准要求，封口应严密、牢固。

9.3 运输

- 9.3.1 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。
- 9.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

9.4 贮存

贮存仓库应干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、通风、清洁，不得与有毒、有异味或不洁物混合存放，产品应离地、离墙存放。

9.5 保质期

自生产之日起，保质期不低于 6 个月。

10 召回

应符合国家食品药品监督管理总局令（2015）第 12 号 《食品召回管理办法》。