

备案号：QB64/0568S-2023

Q/SLLY

宁夏塞乐粮油食品有限公司企业标准

Q/SLLY 0002S—2023

长粒香米

2023-10-30 发布

2023-10-30 实施

宁夏塞乐粮油食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。其他指标是参照GB/T1354-2018《大米》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏塞乐粮油食品有限公司提出。

本文件由宁夏塞乐粮油食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马存明。

本文件有效期五年。

长粒香米

1 范围

本文件规定了长粒香米的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以各种香稻谷为原料，经筛选、去石、磁选、砻谷、谷糙分离、碾米等工序加工制成的长粒香米。

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。

GB 1350 稻谷

GB/T 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 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/T 17891 优质稻谷

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原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》

3 术语和定义

3.1 长粒香米是指其自身含有香味物质，其香味强度超过人对香味的识别，在蒸煮或生熟品尝过程中，能够逸出或散发令人敏感香味的大米。

3.2 GB/T 1354 中的术语和定义适用于本标准。

4 技术要求

4.1 原料要求

香稻谷应符合GB 1350或GB/T 17891标准要求。

4.2 质量指标

质量指标应符合表1规定。

表 1 质量指标

项 目		指 标
不完善粒, %		≤4.0
碎米 含量	总量, %	≤15
	其中:小碎米, %	≤1.5
加工精度		精碾
水分, %		≤15.5
黄粒米, %		≤1.0
杂质	总量, %	≤0.25
	其中:无机杂质 含量%	≤0.02
互混, %		≤5.0
色泽、气味、口味		色泽正常, 具有香米特有的气味和口味, 在生熟品尝过程中, 能够逸出或散发令人敏感香味

4.3 卫生指标

4.3.1 真菌毒素限量

按GB 2761规定执行。

4.3.2 污染物限量

按GB 2762规定执行。

4.3.3 农药最大残留限量

按GB 2763规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

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 色泽、气味、口味按 GB/T 5492 规定方法检验。
- 7.2 杂质、不完善粒按 GB/T 5494 规定方法检验。
- 7.3 碎米按 GB/T 5503 规定方法检验。
- 7.4 黄粒米按 GB/T 5496 规定方法检验。
- 7.5 加工精度按 GB/T 5502 规定方法检验。
- 7.6 互混按 GB/T 5493 规定方法检验。
- 7.7 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 7.8 卫生指标按 GB2761、GB 2762、GB 2763 规定方法测定。

8 检验规则

- 8.1 以同一批原料、同一生产工艺、同一生产设备、同一班次生产加工的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样 2.5kg 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 出厂检验项目为加工精度、最大限度杂质总量、糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒、水分、色泽、气味、口味。
 - 8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

9.2 包装

包装材料应符合 GB/T 17109 的规定和相关食品卫生要求，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

9.3 运输

- 9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。