

备案号: QB64/0089S-2019

# Q/GYMY

## 宁夏广银米业有限公司企业标准

Q/GYMY 0001S—2019

---

### 广银精米

2019 - 04-08 发布

2019 - 04 -08 实施

---

宁夏广银米业有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标参照GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏广银米业有限公司提出。

本标准由宁夏广银米业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：赵建文。

本标准有效期五年。

# 广银精米

## 1 范围

本标准规定了广银精米的术语和定义、产品分类、技术要求、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。

本标准适用于以稻谷为原料，经去石、碾白、抛光、色选等工艺加工制成不同品种的广银精米。

## 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 2715 食品安全国家标准 粮食

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

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

GB/T 1354 中的术语和定义适用于本标准。

## 4 产品分类

根据加工精度不同产品分为以下几类：

- a) 珍珠米；
- b) 蟹田米。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

稻谷应符合GB 1350或GB/T 17891要求。

### 5.2 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	
	蟹田米	珍珠米
加工精度	精碾	精碾
水分, %	≤15.5	
不完善粒, %	≤2.0	≤3.0
黄粒米, %	≤1.0	
碎米含量	总量, %	≤7.5
	其中:小碎米, %	≤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, 具有大米特有的气味和口味	

### 5.3 卫生指标

按GB 2715规定执行。

## 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 色泽、气味、口味按 GB/T5492 规定方法检验。
- 7.2 杂质、不完善粒按 GB/T5494 规定方法检验。
- 7.3 碎米按 GB/T5503 规定方法检验。
- 7.4 黄粒米按 GB/T5496 规定方法检验。
- 7.5 加工精度按 GB/T5502 规定方法检验。
- 7.6 互混按 GB/T5493 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 GB 2715 规定方法测定。

## 8 检验规则

8.1 以同一批原料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、杂质、碎米含量、黄粒米、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。

在上述条件下保质期为12个月。

---