# Q/SSY

# 陕西双亚粮油工贸有限公司企业标准

Q/SSY 0008S—2022

代替 Q/SSY 0008S-2019

## 蒸谷米



2022 - 10 - 05 发布

2022 - 11 - 05 实施

陕西双亚粮油工贸有限公司 发布

### 前 言

本文件按照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》进行编写。本文件代替了Q/SSY 0008S—2019。

本文件与Q/SSY 0008S-2019相比,主要变化如下:

- 一规范性引用文件进行更新;
- 一理化指标进行修订。

本文件由陕西双亚粮油工贸有限公司修订。

本文件同时适用于洋县双亚周大黑有机食品有限公司,地址:陕西省汉中市洋县洋州街道办事处南街社区有机产业园区。

本文件主要修订人:周亚刚、闫芳、周佳。

本文件批准人:周亚刚。

本文件历次版本发布情况为:

—Q/SSY 0008S—2019。

### 蒸谷米

#### 1 范围

本文件规定了蒸谷米的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。 本文件适用于以稻谷为原料,经清理、浸泡、蒸煮、干燥、冷却、除杂、砻谷、碾米、筛选、抛光、 色选、包装等工艺加工而成的蒸谷米。

#### 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。

刄	三个往口别即为	用文件,共取制成本(包括所有的形以平)但用了平义
	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 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 食品中真菌霉素限量
	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
	GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
	GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
	GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
	GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
	GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
	GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
	GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
	GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
	GB 5009.85	食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定
	GB 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
	GB 5009.89	食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
	GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
	GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
	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 5494	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
	GB/T 5502	粮油检验 大米加工精度检验
	GB/T 5503	粮油检验 碎米检验法

1

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22806 白卡纸

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

QB/T 2250 单面白纸板

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第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

#### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求 📝

- 3.1.1 稻谷: 应符合 GB 1350、GB 2715 的规定。
- 3.1.2 水: 应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

#### 表 1 感官要求

	K	项目			要	求	
	V	色泽			淡黄色或	黄色	
		气味、口味	1		具有蒸谷米特有气	卡和口味	,无异味
		组织形态		7	具有蒸谷米區	有的形	态
杂质				无正常视力可	见外来与	异物	

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

#### 表 2 理化指标

	项 目		指 标				
TIT NV.	总量,%	<b>*</b>	20. 0				
碎米	其中:小碎米含量,%	€	2.0				
杂质	总量,%	€	0. 25				
<b>未</b> 从	其中: 无机杂质含量,%	€	0.02				
加工精度			精碾或适碾				
不完善粒,% ≤			4.0				
水分,% ≤			15. 5				
核黄素(维生素 B <sub>2</sub> ),mg/kg >			0.5				

表 2 (续)

烟酸(维生素B <sub>3</sub> ),mg/kg >	0.5
膳食纤维,%	1.5
铅(以Pb计), mg/kg <	0.1
镉(以Cd计),mg/kg <	0.1
无机砷 <sup>a</sup> (以 As 计), mg/kg <	0.2
总汞(以Hg计),mg/kg	0.02
铬(以Cr计), mg/kg ≤	1.0
苯并[a]芘, μg/kg	2.0
黄曲霉毒素 B₁, μg/kg ≤	10
赭曲霉毒素 A,µg/kg ≤	5.0

<sup>&</sup>quot;对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机 砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

#### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.5 原料及食品添加剂

- 3.5.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。
- 3.6 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量
- 3. 6. 1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 3.6.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

#### 4 检验方法

#### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、气味、口味: 按 GB/T 5492 规定的方法测定。
- 4.1.2 组织形态、杂质: 取适量样品, 置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察其组织形态及杂质。

#### 4.2 理化指标

- 4.2.1 碎米:按 GB/T 5503 规定的方法测定。
- 4.2.2 杂质:按 GB/T 5494 规定的方法测定。

- 4.2.3 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 4.2.4 核黄素(维生素 B<sub>2</sub>):按 GB 5009.85 规定的方法测定。
- 4.2.5 烟酸(维生素 B<sub>3</sub>): 按 GB 5009.89 规定的方法测定。
- 4.2.6 膳食纤维: 按 GB 5009.88 规定的方法测定。
- 4.2.7 加工精度: 按 GB/T 5502 规定的方法测定。
- 4.2.8 不完善粒: 按 GB/T 5494 规定的方法测定。
- 4.2.9 铅:按GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.10 镉:按GB 5009.15 规定的方法测定。
- 4.2.11 无机砷: 按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 4. 2. 12 总汞: 按 GB 5009. 17 规定的方法测定。
- 4. 2. 13 铬: 按 GB 5009. 123 规定的方法测定。
- 4. 2. 14 苯并[a] 芘: 按 GB 5009. 27 规定的方法测定。
- 4. 2. 15 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>: 按 GB 5009. 22 规定的方法测定。
- 4.2.16 赭曲霉毒素 A: 按 GB 5009.96 规定的方法测定。

#### 4.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

按照 GB/T 5490、GB/T 5491的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

- 5.3.1 产品应经公司质量检验部门检验合格,并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。
- 5.3.2 出厂检验项目为:感官要求、水分、杂质、碎米、加工精度、净含量。

#### 5.4 型式检验

- 5.4.1 型式检验项目为本文件规定的 3.2~3.4 项目。
- 5.4.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一也应进行型式检验:
  - a) 新产品投产前;

- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 停产6个月以上再恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品;当某一项指标或多项指标不符合要求时,允许从同批产品中加倍抽样复检,复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格,判本批产品合格。

- 6 标签、标志、包装、运输、贮存
- 6.1 标签、标志
- 6.1.1 标签: 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 6.1.2 外包装标志: 应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

- 6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品采用食品包装用复合膜、袋包装,其质量要求应符合 GB 4806.7 或 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定,采用纸盒包装,其质量要求应符合 GB 4806.8 或 GB/T 22806 或 QB/T 2250 的规定,运输包装用瓦楞纸板箱包装,其质量要求应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。
- 6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生,严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中,必须防止曝晒、雨淋、受潮。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中,不得直接接触地面、墙面,并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存,不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本文件规定的条件下,在包装完好和未经启封的情况下,产品保质期为18个月。