



备案号：360957S-2020
备案日期：2020年12月5日
有效期至：2025年12月4日

Q/FCDM

江西省食品安全企业标准

Q/FCDM 0001S-2020

冻米（食品原料）

2020-11-03 发布

2020-11-03 实施

丰城市拖船镇大巷村冻米专业合作社 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 要求 1

4 食品添加剂和（或）食品营养强化剂 2

5 生产加工过程的卫生要求 3

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存 3

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准中铅限量（以Pb计）为0.15mg/kg，严于GB 2762-2012《食品中污染物限量》中“谷物及其制品”项下铅限量（以Pb计）0.2 mg/kg。

本标准起草单位：丰城市拖船镇大巷村冻米专业合作社。

本标准主要起草人：徐新云 熊伯庆。

本标准批准人：徐仁华。

冻 米（食品原料）

1 范围

本标准规定了冻米的要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。
本标准适用于以糯米或粳米为原料，经清洗、浸泡、蒸制、摊晾、搓散、晒（烘）干等主要传统工艺制成的冻米（非即食）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 食品中汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒的检验

GB/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定

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/T 8946 塑料编织袋通用技术要求（食用级）

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18979 食品中黄曲霉毒素B1的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法

GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素A的测定免疫亲和层析净化高效液相色谱法

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》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 糯米或粳米

应符合GB 1354大米的规定。

3.1.2 水

应符合附5749生活饮用水的规定。

3.2 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
外观及色泽	浅白色或浅黄色、有光泽、半透明	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和米粒，鼻嗅其气味。
气味和滋味	冻米特有香味、无异味	
米 粒	整米粒 可有少量裂纹	
	中碎米 ≥整米粒长度 30%	

3.3 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/(g/100g)	≤ 18	GB 5009.3
不完善粒/%	≤ 4	GB 5494
杂质总量/%	≤ 1	GB 5494
霉变粒/%	≤ 2	GB 5494
酸度(以 KOH/0.1mol/10g 计)	≤ 4	GB/T5517
铅(以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
砷(以 AS 计) mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
汞(以 Hg 计) mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计) mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬(以 Cr 计) mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ μg/kg	≤ 10	GB/T18979
赭曲霉毒素 A μg/kg	≤ 5	GB/T23502

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。按JJF 1070-2005规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760、及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同原料、同工艺、同设备、同班次、同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、杂质总量、霉变米粒、不完善粒、水分、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符 GB/T 8946 食品用《塑料编织袋通用技术要求》的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为十二个月

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：冻米（食品原料）标准编号为：Q/FCDM 0001S-2020。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

丰城市拖船镇大巷村冻米专业合作社