



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/T23502 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

应符合附录A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		
气味和滋味	冻米特有香味、无异味		
米 粒	整米粒	中碎米	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。
	可有少量裂纹	≥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