



411617S-2017



许昌市双百粮油有限公司企业标准

Q/XSL 0002S-2017

薏米仁

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

许昌市双百粮油有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录A为本标准内容。

本标准由许昌市双百粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：李连超、宋瑞冰、张书军。

H N

Q B

薏米仁

1 范围

本标准规定了薏米仁的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。
本标准适用以薏米仁为原料，经色选、称量包装工艺制成的预包装薏米仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 薏米仁应符合 Q/XL 0001S 的要求。（见附录 A）

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	颗粒状	GB/T 5492
色泽	乳白色至淡黄白	
气味	具有薏米固有的气味，无异味	
滋味	具有薏米固有的滋味	
杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T 5494

2.3 理化指标

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	≤ 12.5	GB 5009.3
总砷*（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞（Hg），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

附录 A

Q/XL

贵州省食品安全企业标准

Q/XL 0001S-2015
代替 Q/XL 0001S-2011

苡仁米

贵州省卫生和计划生育委员会章
 食品安全企业标准备案专用章
 备案号: J200305-2015
 备案有效期: 叁年
 备案起止日期: 2015年2月5日至2018年2月4日
 文本保密形式:



用于 2017 年 6 月 1 日起实施。



2015-01-15 发布

2015-01-30 实施

贵州鑫龙食品开发有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求编制。

本标准由贵州鑫龙食品开发有限公司提出并批准。

本标准由贵州鑫龙食品开发有限公司负责起草。

本标准起草人：杨先龙 符荣 孙策。

本标准代替Q/XL0001S-2011

本标准与Q/XL0001S-2011的主要差异为：

- 1) 规范了农药残留的检测标准；
- 2) 理化卫生指标中增加了镉；
- 2) 对标准文本做了规范性修改。



苡仁米

1 范围

本标准规定了苡仁米的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于本公司以苡仁米谷为原料，经筛选、处理、去石、磁选、成品包装等工艺生产的苡仁米。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
 GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
 GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
 GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
 GB/T 5009.110 植物性食品中氧氟菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
 GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
 GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
 GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料色泽、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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
 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
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质检总局 75 号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料要求

原料苡仁米谷应无霉变、无异味；并符合GB 2715的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	色泽微黄并略有光泽
组织状态	米粒饱满、完整，无虫蛀、无发霉变质。
气 味	具有苡仁米特有的香味、无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化卫生指标

理化卫生指标应符合表 2 规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标
水分/ (%)	≤15.0
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.2
汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.02
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.2
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤0.1
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤5.0
六六六 / (mg/kg)	≤0.05
滴滴涕 / (mg/kg)	≤0.05
甲基毒死蜱 / (mg/kg)	≤5.0
溴氟菊酯 / (mg/kg)	≤0.5

3.4 净含量

预包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按 GB/T 5492 和 GB/T 5494 规定的方法进行评定。

4.2 理化卫生指标

4.2.1 水分的测定按 GB/T 5497 规定的方法进行。

4.2.2 总砷的测定按 GB/T 5009.11 规定的方法进行。

4.2.3 铅的测定按 GB 5009.12 规定的方法进行。

4.2.4 镉的测定按 GB/T 5009.15 规定的方法进行。

4.2.5 汞的测定按 GB/T 5009.17 规定的方法进行。

4.2.6 黄曲霉毒素 B₁ 的测定按 GB/T 5009.22 规定的方法进行。

4.2.7 六六六、滴滴涕残留量的测定按 GB/T 5009.19 规定的方法进行。

4.2.8 溴氟菊酯的测定按 GB/T 5009.110 规定的方法进行。

4.2.9 甲基毒死蜱的测定按 GB/T 5009.145 规定的方法进行。

4.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批原料、同一班次生产的且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

按 GB 5491 规定的方法进行。

5.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识后方可出厂。出厂检验项目应包括感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验项目应包括本标准 3.2~3.4 的所有要求，型式检验应每半年进行一次，凡有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a. 新产品鉴定投产时；
- b. 原料产地或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- e. 国家质检机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应用留样或从同批产品中重新抽取双倍样品对不合格项进行复验，判定结果应以复验结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装物上应有明显标志。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合食品安全的规定。包装封口应严密、结实，并且牢固缝制或牢固密封。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生。产品在运输过程中防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害及有异味的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应存放在通风、干燥、清洁卫生的库房内，库房应有防鼠、防蝇措施，禁止与有毒、有害、有异味的物品混合存放。产品应离地、离墙存放，且间距不少于 20 cm。

6.5 保质期

在遵照本标准规定的贮存条件下，产品保质期 12 个月。

2017.6.19 (2)



编制说明

薏米仁是以薏米仁为原料，经色选、称量包装工艺制成的预包装薏米仁。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2715 的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市双百粮油有限公司

2017年06月20日

H N

Q B