

Q/CMN

四川美宁食品有限公司企业标准

Q/CMN0029S-2025

白米饭罐头

2025-10-07 发布

2025-11-07 实施

四川美宁食品有限公司 发布



目次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语与定义 2

4 技术要求 2

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4



前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》标准，并结合产品特性，起草了《白米饭罐头》标准。

本标准由四川美宁食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川美宁食品有限公司。

本标准主要起草人：唐和林、郭中华、李代权、曹春平。

白米饭罐头

1 范围

本标准规定了白米饭的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大米为原料，辅以大豆油、水蒸煮、炒制、装袋、密封、杀菌、冷却、包装而成的白米饭标准罐头。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 食品中真菌毒素限量

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB/T 1535 大豆油

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局【2023】第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

GJB 652B 军用罐头食品通用规范

GJB 1109A 军用瓦楞纸箱

GJB 1110A 军用瓦楞纸板

GJB 2806A 军用食品通用规范

GJB 4122A 军用食品包装贮运要求

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

白米饭是以大米、水为主要原料，加入或不加入食用盐、大豆油而制成米饭，经包装制成的需经简单加热后食用的白米饭。



4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料应符合相关标准和相关规定。
- 4.1.5 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
滋味气味	具有米饭的清香滋味，无异味	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下，目测有无外来杂质，嗅其气味、尝其滋味
适口性	不粘牙，软硬适中，没有很硬、很软或有渣的感觉，不夹生	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		判定值	检测方法
水分/(%)	≤	60%	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	2.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤	4.0	GB 5009.6 第二法
碳水化合物/(g/100g)	≥	22	GB 28050
能量/(kJ/100g)	≥	500	GB 28050
铅(以 pb 计)/(mg/kg)	≤	0.19	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合 GB 4789.26 罐头食品商业无菌的要求。

4.5 三大营养素含量

应符合表 2 的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。平均净含量不低于 800 克/袋，单个最低净含量不低于 785 克。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应执行 GB 14881 的规定和 GB/T 20938 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

5.1.1 原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、方便米饭商业无菌、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准 4.3（感官要求）、4.4（理化指标）、4.5（微生物限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

5.6.1 所检项目全部符合本标准要求时，判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监管总局发布了《食品标识监督管理办法（征求意见稿）》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有

害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

应符合 T/CNFIA 001-2017 的规定，自生产之日起，保质期不低于 2 年。

