Q/FYL

四川丰裕粮油发展有限责任公司企业标准

Q/FYL0001S-2026

混合糙米

2026-10-15 发布　　2026-10-17 实施

四川丰裕粮油发展有限责任公司　　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 2
4　检验规则 3
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

前　言

按照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》要求，起草了《混合糙米》标准。

本标准由四川丰裕粮油发展有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川丰裕粮油发展有限责任公司。

本标准起草人：王瑞林。

混合糙米

1 范围

本标准规定了混合糙米的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以糙米、精米、黑米、红米、紫米、高粱、青稞、大麦米、黑小麦、燕麦米、糯玉米糁、玉米糁、薏仁米中的一种或多种为原料，辅以或不辅以其他辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、加工、包装而成的非即食谷物加工品。

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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 1354 大米
GB 1351 小麦
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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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 5009.96 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 5494 粮油检验粮食、油料的杂质、不完善粒检验
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 8231 高粱
GB/T 11760 青稞
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB/T 18810 糙米
GB/T 22496 玉米糁
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 43715 薏仁米
NY/T 832 黑米
LS/T 3260 燕麦米
LS/T 3270 红米
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【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
3.1.2 精米应符合 GB/T 1354 的规定。
3.1.3 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
3.1.4 红米应符合 LS/T 3270 的规定。
3.1.5 紫米应符合相应的食品安全标准要求和有关规定。
3.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
3.1.7 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
3.1.8 大麦米应符合相应的食品安全标准要求和有关规定。
3.1.9 黑小麦应符合 GB 1351 的规定。
3.1.10 燕麦米应符合 LS/T 3260 的规定。
3.1.11 糯玉米糁、玉米糁应符合 GB/T 22496 的规定。
3.1.12 薏仁米应符合 GB/T 43715 的规定。
3.1.13 其他辅料应符合相应的食品安全标准要求和有关规定。
3.1.14 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
3.1.15 水及生产用水应符合 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

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽	从供试样品中随机抽取适量样品置于洁净的透明容器中，在正常自然光下，用目测其色泽、组织形态、状态、有无杂质，用鼻嗅其气味，按食用方法品尝其滋味。
组织形态/性状	具有本品固有的组织形态、性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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）		≤	15	GB 5009.3
杂质总量	总量/（g/100g）	≤	0.3	GB/T 5494
	矿物质（g/100g）	≤	0.02	
霉变粒（g/100g）		≤	2.0	
铅（以Pb计）/（mg/kg）		≤	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）		≤	0.2	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）		≤	0.02	GB 5009.17
无机砷（以As计）/（mg/kg）		≤	0.2	GB 5009.11
铬（以Cd计）/（mg/kg）		≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（μg/kg）		≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素/（μg/kg）		≤	10	GB 5009.22
赭曲霉毒素A/（μg/kg）		≤	5.0	GB 5009.96

六六六/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

3.7 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。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2023】第70号《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。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

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。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不少于 2 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。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不少于 4 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。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。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。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.1 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。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期按产品标签标识或说明书执行。