

# 天津市食品安全企业标准

---

## 高钙大米

备案号：  
备案日期：  
截止日期：

2017 年月日发布

2017 年月日实施

---

天津龙显新能源科技有限公司发布

# 前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津龙显新能源科技有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：尹达

本标准于 2017 年月日首次发布。

# 高钙大米

## 1 范围

本标准规定了高钙大米的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以高钙土壤地区种植生产的大米为原料，经筛选、包装等主要工艺加工制成的高钙大米。

## 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	包装储运图标志
GB/T 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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/T5009.19	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 5009.92	食品安全国家标准 食品中钙的测定
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 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5493	粮油检验 类型及互混检验
GB/T 5494	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5496	粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5503	粮油检验 碎米检验法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF1070	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第 75 号令《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第 123 号令《食品标识管理规定》	

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 中二级以上大米以及 GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	米白色至淡黄色，无异常色泽
组织形态	颗粒状，基本完整
气味	具有本品应有的滋、气味，无异味

#### 3.3 理化指标

理化指标应该符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g $\leq$	14.5
杂质总量, % $\leq$	0.25
矿物质, % $\leq$	0.02
小碎米, % $\leq$	1.0
不完善粒, % $\leq$	3.0
黄粒米, % $\leq$	1.0
互混, % $\leq$	5.0
霉变粒, % $\leq$	2.0
麦角, %	不得检出
钙 (以 Ca 计), mg/100g	240-320
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.2
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.2
总汞 (以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.02
无机砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.2
铬 (以 Cr 计), mg/kg $\leq$	0.9
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	10.0
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0
六六六, mg/kg $\leq$	0.05
滴滴涕, mg/kg $\leq$	0.05
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

#### 3.4 农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

#### 3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相关的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂和营养强化剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

#### 3.6 真实性要求

本产品不得加入非食用物质。

### 3.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

取适量样品置于白色瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其外观、色泽、杂质，嗅其气味、尝其滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 色泽、气味

按 GB/T 5492 规定的方法测定。

#### 4.2.2 组织形态

取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下观察其组织形态。

#### 4.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 4.2.4 杂质总量、矿物质、不完善粒

按 GB/T 5494 规定的方法测定。

#### 4.2.5 小碎米

按 GB/T 5503 规定的方法测定。

#### 4.2.6 黄粒米

按 GB/T 5496 规定的方法测定。

#### 4.2.7 互混

按 GB/T 5493 规定的方法测定。

#### 4.2.8 霉变粒

按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量、计算含量。

#### 4.2.9 麦角

按 GB 2715 中附录 A 规定的方法测定。

#### 4.2.10 钙

按 GB 5009.92 规定的方法测定。

#### 4.2.11 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 4.2.12 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

#### 4.2.13 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 4.2.14 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

#### 4.2.15 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

#### 4.2.16 苯并[a]芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

#### 4.2.17 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

#### 4.2.18 赭曲霉毒素 A

按 GB 5009.96 规定的方法测定。

#### 4.2.19 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

#### 4.2.20 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批与抽样

以同一批投料、同一品种、同一班次、同一规格的包装完好产品为一批。在每批中随机抽样不少于 5kg，混样后平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

#### 5.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验

##### 5.2.1 出厂检验

每批产品需经厂质检部门检验合格后，并附产品检验合格方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、杂质、黄粒米、霉变粒、不完善粒、净含量。

##### 5.2.2 型式检验

型式检验包括要求中的全部检验项目。在正常生产的情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 原料来源及设备有变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时；

#### 5.3 判定规则

结果检验全部符合标准要求，则判定该批产品为合格。检验项目中有不合格项，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验。以复验结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

内包装使用复合食品包装袋，应符合 GB 4806.1、GB 9683 的规定。外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，捆扎牢固，防雨、防晒，符合包装图示要求。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

#### 7.4 贮存

产品应放在通风、干燥的仓库内，架高（离地 10cm）堆码，不得与有毒、有害、有污染的物品混存混放。

#### 7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品未启封保质期为 12 个月。

---

## 编制说明

本标准适用于以高钙土壤地区种植生产的大米为原料，经筛选、包装等主要工艺加工制成的高钙大米。

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准中主要技术指标制定依据：

- 1、感官要求根据产品实际制定；
- 2、水分、杂质总量、小碎米、矿物质、不完善粒、黄粒米、互混指标根据 GB/T1354-2009《大米》并结合产品实际制定；
- 3、霉变粒、麦角指标根据 GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》制定；
- 4、钙指标根据 GB28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》并结合产品实际制定；
- 5、铅、镉、无机砷、总汞、苯并[a]芘、铬指标根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铬指标严于食品安全国家标准；
- 6、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素 A 指标根据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；
- 7、六六六、滴滴涕指标根据 GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定；
- 8、净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

本标准是我公司组织生产经营、产品质量控制的依据。

### 企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	<b>0.9</b>	<b>1.0</b>

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无

