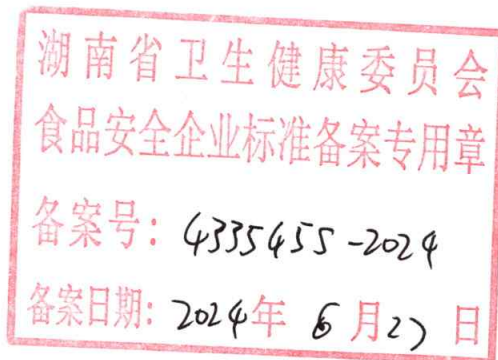


湖南更好愿景生物企业标准

Q/AWYJ 0004S-2024

重组蒸谷米



2024-07-19 发布

2024-08-08 实施

湖南更好愿景生物科技有限公司 发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南更好愿景生物科技有限公司提出。

本标准由湖南更好愿景生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南更好愿景生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张爱平，虢佳，王建立。

本标准适用于：

湖南更好愿景生物科技有限公司；

地址：湖南省长沙市望城区黄金园街道金桥国际市场集群2区6栋1237-1238室；

湖南更好愿景生物科技有限公司益阳分公司

地址：湖南省益阳市赫山区衡龙桥镇银城大道愿景住宅工业科技有限公司3栋101室。



1. 范围

本标准规定了重组蒸谷米的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以稻谷为主要原料，魔芋粉、水、大豆蛋白、酒粕、鹰嘴豆粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦米粉、食用淀粉、奇亚籽粉、抗性糊精中的一种或者多种为辅料，添加食品添加剂，稻谷经除杂、清洗、浸泡、蒸煮、干燥、砻谷碾米、研磨粉碎制得蒸谷米粉，加入魔芋粉等辅料，添加食品添加剂，混合、挤压造粒、包装等工序加工制成的米粒状加工产品——重组蒸谷米。

2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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 1350	稻谷	
GB 1352	大豆	
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	食品添加剂的使用标准
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	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 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 5009.84	食品安全国家标准	食品中维生素B1的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准	食品中膳食纤维的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB/T 5490	粮油检验	一般规则
GB/T 5491	粮食、油料检验	扦样、分样法
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、不完善粒检验
GB/T 5502	粮油检验	大米加工精度检验
GB/T 5503	粮油检验	碎米检验法



Q/AWYJ 0004S-2024

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T15682	粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
GB/T17109	粮食销售包装
GB/T 20371-2006	食品工业用大豆蛋白
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3245	藜麦米
NY/T 494	魔芋粉
NY/T 892	绿色食品燕麦及燕麦粉
T/GDL 1 -2019	抗性糊精
T/AHFIA024-2019	蒸谷米
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3. 产品分类

重组蒸谷米根据添加辅料的不同，分为魔芋重组蒸谷米、燕麦重组蒸谷米、魔芋燕麦重组蒸谷米、魔芋奇亚籽重组蒸谷米等。

4. 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。

水	应符合 GB 5749 的规定。
食品添加剂的使用	应符合 GB 2760 的规定。
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。
农药残留限量	应符合 GB 2763 的规定。

4.1.2 原辅料要求

4.1.2.1	稻谷：	应符合 GB 1350 的规定。
4.1.2.2	食用淀粉：	应符合 GB31637 的规定。
4.1.2.3	水：	应符合 GB 5749 的规定。
4.1.2.4	藜麦：	应符合 LS/T 3245 的规定。
4.1.2.5	奇亚籽：	应符合 GB 28118 的规定。



- 4.1.2.6 鹰嘴豆：应符合 GB 2715 的规定。
 4.1.2.7 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
 4.1.2.8 大豆蛋白：应符合 GB/T 20371-2006 的规定
 4.1.2.9 抗性糊精：应符合 T/GDL 1 -2019 的规定
 4.1.2.10 燕麦：应符合 NY/T 892 的规定。
 4.1.2.11 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

4.2 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	具有该产品应有的色泽	取样品 50g 左右，将其置于干净白瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，视其形态、色泽、有无外来杂质，嗅其气味，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
组织状态	呈固体粒状、整齐均匀	
气味和滋味	气味正常，无霉味及其他异味	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标（根据产品选择以下内容）

项 目		要 求	检验方法
碎米	总量/%	≤ 20.0	GB/T 5503
	其中小碎米/%	≤ 1.5	
杂质	总量/%	≤ 0.25	GB/T 5494
	其中无机杂质含量/%	≤ 0.02	
不完善粒/%		≤ 4.0	GB/T 5494
水分/%		≤ 15.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。



表3 污染物限量 (根据产品选择以下内容)

项 目	限 量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123

4.5 致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量 (根据产品选择以下内容)

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 真菌毒素限量

应符合表5的规定。

表5 真菌毒素限量 (根据产品选择以下内容)

项 目	限 量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	5.0	GB 5009.22

4.7 农药最大残留限量

应符合表6的规定

表6 农药最大残留限量 (根据产品选择以下内容)

项 目	限 量	检验方法
六六六/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T5009.19

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

4.8.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

4.9 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6. 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样

按照 GB/T 5490、GB/T 5491 的规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，均应有企业质量检验部门检验合格并签发检验合格证后，方可出厂和销售。出厂检验项目：感官要求、碎米总量、水分、杂质总量。

6.4 型式检验

6.4.1 本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 产品鉴定或投产前；
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或停产三个月后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 原料产地或供货商发生变化时；
- f) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

6.5.2 感官要求、理化指标有一项不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，以复检结果为准，复检仍不合格时，则判定该批产品为不合格。

6.5.3 污染物限量、致病菌限量、真菌毒素限量、农药最大残留限量有一项不符合本标准要求时，则判定该批产品为不合格，不得复检。

7. 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装应符合 GB 4806.7、GB/T 28118 要求。

7.2.2 包装箱应符合 GB/T6543 要求。

7.3 贮存



7.3.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

7.3.2 产品应符合 GB 31621 的规定贮存。

7.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为 24 个月。

