



411049S-2021



禹州市金谷农产品科技有限公司企业标准

Q/YJNK 0004S-2021

胚芽米

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

禹州市金谷农产品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由禹州市金谷农产品科技有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市金谷农产品科技有限公司

本标准起草人：高伟。

H N
Q B

胚芽米

1 范围

本标准规定了胚芽米的术语和定义、要求、生产加工过程要求、检验规则等。

本标准适用于以稻谷为原料，经验收、筛选、砻谷、谷糙分离、碾米、分级、称量、包装等工艺加工制成非即食的胚芽米。

2 术语和定义

2.1 胚芽米

胚芽米是指采用稻谷为原料加工的大米，其留胚米粒为 $\geq 80\%$ 的米粒。

2.2 不完整粒

包括未成熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒、糙米粒等尚有食用价值的米粒。

2.2.1 未成熟粒：米粒不饱满，外观全部呈粉质的米粒。

2.2.2 虫蚀粒：被虫蛀蚀的米粒

2.2.3 病斑粒：粒面有病斑的米粒。

2.2.4 生霉粒：粒面有霉斑的米粒

2.2.5 糙米粒：完全未脱皮层的完整糙米粒。

2.3 杂质

除胚芽米粒之外的其他物质，包括糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒等。

2.4 糠粉

通过直径 1.0mm 圆孔筛的筛下物，以及粘附在筛上的粉状物质。

2.5 碎米

长度小于同批试样米粒平均长度 3/4、留存 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒的总称。

2.6 小碎米

通过直径 2.0mm 圆孔筛，留成在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。

2.7 黄粒米

胚乳呈黄色，与正常米粒颜色明显不同的米粒。

2.8 水分

试样所含水分的质量占试样总质量的百分率。

2.9 互混

同一批次胚芽米中含有的其他类型米粒。

2.10 色泽、气味

整批胚芽米的综合颜色、光泽和气味。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 稻谷应符合 GB 1350 的规定。

3.2 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	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		胚芽米		检验方法
		一级	二级	
杂质	总量，%	≤	0.25	GB/T 5494
	其中：糠粉，%	≤	0.2	GB/T 5494
	矿物质，%	≤	0.02	GB/T 5494
不完善粒，%		≤	3.0	GB/T 5494
黄粒米，%		≤	1.0	GB/T 5496
互混，%		≤	4.0	GB/T 5493
水分，%		≤	15.0	GB 5009.3
留胚粒率，%		≥	80	按附录 A
碎米	总量，%	≤	7.5	GB/T 5503
	其中含小碎米，%	≤	0.5	GB/T 5503
*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 Cr 计）（mg/kg）		≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，（μg/kg）		≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，（μg/kg）		≤	10.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，（μg/kg）		≤	5.0	GB 5009.96
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

3.4 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。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、杂质、水分、留胚粒率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

留胚粒率的检测方法

留胚粒率是指胚芽米最终产品中米胚芽的保留率。

A.1 仪器和用具

瓷盘等。

A.2 操作方法

取样品 20g，置于白色瓷盘中，在自然光下检查每粒米，分别记录胚芽米粒的数量 m 和总米粒数量 M ，用胚芽米粒数除以总米粒数，取百分数，就是留胚粒率。重复一次，取平均值，报告该批产品留胚粒率。

A.3 结果计算

$$\text{留胚粒率}(\%) = \frac{m}{M} \times 100$$

求两次结果的平均值，即为检验结果。检验结果取小数点后第一位。

编制说明

本标准适用于以稻谷为原料，经验收、筛选、整谷、谷糙分离、碾米、分级、称量、包装等工艺加工制成非即食的胚芽米。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市金谷农产品科技有限公司

H N
Q B