



411871S-2025

河南秣嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0018S-2025

# 米饭

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

河南秣嘉食品产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南稼嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢培军。

H N

Q B

# 米饭

## 1 范围

本标准规定了米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、血糯米中的一种或几种为主要原料，添加水，添加黍米、稷米、小麦米、大麦米、藜麦米、苡麦米、荞麦米、青稞米、燕麦米、高粱米、苦荞米、薏仁米、玉米粒、小米、绿豆、黑豆、红豆、芸豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、大豆、红枣、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、蜜饯【芒果、柚子、蜜枣、草莓、橙、黑加仑、木瓜、金桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子中的一种或几种】、白砂糖、腊肠中的一种或几种，经清洗、浸泡、蒸煮、冷却、内包、杀菌、包装加工而成的米饭。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黍米、稷米、小麦米、大麦米、藜麦米、苡麦米、荞麦米、青稞米、燕麦米、高粱米、苦荞米、薏仁米、玉米粒、绿豆、黑豆、红豆、芸豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、大豆应符合和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.5 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 腊肠应符合 GB 2730 的规定。

### 2.2 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   | 具有本品应有的性状       | 随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质 |
| 色泽   | 具有本品应有的色泽       |   |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、滋味，无异味 |   |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质       |   |

### 2.3 理化指标

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        | ≤ 70   | GB 5009.3  |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目             | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>1</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 霉菌, CFU/g ≤    | 150                   |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌, /25g     | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 |

注: <sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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; 食药用物质的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米、糯米、糙米、黑米、紫米、红米、血糯米中的一种或几种为主要原料，添加水，添加黍米、稷米、小麦米、大麦米、藜麦米、莜麦米、荞麦米、青稞米、燕麦米、高粱米、苦荞米、薏仁米、玉米粒、小米、绿豆、黑豆、红豆、芸豆、白芸豆、豌豆、蚕豆、大豆、红枣、坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】、蜜饯【芒果、柚子、蜜枣、草莓、橙、黑加仑、木瓜、金桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子中的一种或几种】、白砂糖、腊肠中的一种或几种，经清洗、浸泡、蒸煮、冷却、内包、杀菌、包装加工而成的米饭。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。

河南稼嘉食品产业有限公司

QB