



411820S-2026

河南省黄欣农产品有限公司企业标准

Q/HHX 0006S-2026

紫糯米

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南省黄欣农产品有限公司 发布

前 言 本标准由河南省黄欣农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄亦。

HN
QB

紫糯米

1 范围

本标准规定了紫糯米的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以紫稻谷为原料，经清理、剥壳、磨皮或不磨皮、筛选、包装加工而成的紫糯米。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 紫稻谷应籽粒饱满、成熟、无生芽粒、无霉变粒，且符合 GB 2715 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	具有产品应有的性状	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
霉变粒，% ≤	2.0	按照GB/T5494中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量，计算含量

2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	5.0	GB 5009.4
杂质，g/100g ≤	0.25	GB/T 5494
无机砷（以As计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
赈曲霉毒素A，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0	GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合GB14881和GB 13122的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、杂质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以紫稻谷为原料，经清理、剥壳、磨皮或不磨皮、筛选、包装加工而成的紫糯米。

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 GB2762 的规定。

河南省黄欣农产品有限公司

HN
QB