

备案号：44030317S-2021
备案日期：2021年08月17日
备案有效期：伍年

Q/ZNHD

广东省食品安全企业标准

Q/ZNHD 0001S-2021

自发布实施日起，原标准Q/ZNHD 0001S-2019自动失效

海水稻弱碱米

2021-06-20 发布

2021-07-01 实施

中农海稻（深圳）生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按国家标准 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T1.2-2002《标准化工作导则第2部分：标准中规范性要素内容的确定方法》要求编写。

本标准对原标准 Q/ZNHD 0001S-2019 中大米的部分质量指标和理化指标进行了修改，其中在质量指标中提高了碎米总量、小碎米总量、不完善粒含量和加工精度的标准，根据实际情况删除了理化指标中对钙、铁、钾的要求，新增了对大米 pH 值的要求。

本标准是本公司组织生产、产品检验和交货的依据。

本标准由中农海稻（深圳）生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：中国农业科学院深圳农业基因组研究所，中农海稻（深圳）生物科技有限公司，深圳市深粮控股股份有限公司。

本标准的适用企业名录如下：1、盘锦丰泽园蟹田米业有限公司，辽宁省盘锦市盘山县金榆路 1 号；2、盘锦会友继刚米业有限公司，辽宁省盘锦市双台子区陆家乡友谊村；3、京山泰昌米业有限公司，湖北省荆门市京山市曹武镇曹场街。

本标准主要起草人：杨记礲、马硕、蔡高丽、冯亚南、林霖、戴斌、郑煜曦、万红艳、马海洋。

本标准首次发布日期：2019 年 12 月 16 日。

海水稻弱碱米

1 范围

本标准规定了海水稻弱碱米的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以海水稻稻谷为原料加工的食用商品大米。

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，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1350	稻谷
GB/T 1354	大米
GB 5749-2006	生活饮用水卫生标准
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 食品中最大农药残留限量
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/T 5009.19	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 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB 5009.268	食品安全国家标准 食品中多元素的测定
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 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
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
GB/T 35881	粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
DB 22/T 2216-2014	吉林省地方标准 弱碱性粳米
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《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令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 海水稻 saline-alkali tolerant rice

海水稻是耐盐碱水稻的形象化称呼，是能在海边滩涂、内陆盐碱地生长的一种特殊水稻。

3.2 弱碱米 weak alkaline rice

弱碱米是含有原生微量碱，pH 范围为 7.0-7.5 的大米。所谓原生碱是指水稻在生育过程中，从土壤和水中吸收并储存于水稻果实稻谷及其它器官中的碱物质，而非人工制成。

4 产品分类

按原料稻谷类型，弱碱米分为籼米、粳米、籼糯米和粳糯米四类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 海水稻弱碱米原料质量应符合 GB 1350 的规定。

5.1.2 生产过程中除符合 GB 5749-2006 规定的水之外，不得添加任何物质。

5.2 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
色泽	具有本产品应有的色泽，且均匀一致	GB/T 5492
滋味、气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味、霉味	

5.3 质量指标要求

质量指标要求应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标要求

项目		指标				检验方法
		籼米	粳米	籼糯米	粳糯米	
碎米	总量，% \leq	15.0	10.0	15.0	10.0	按 GB/T 5503 规定的方法执行，在称量碎米、大碎米前将混入其中的长度不小于完整米粒平均长度四分之三的米粒检出。
	其中：小碎米含量，% \leq	1.0	1.0	2.0	1.5	
不完善粒含量，% \leq		3.0	3.0	4.0	4.0	GB/T 5494
杂质限量	总量，% \leq	0.25				GB/T 5494
	其中：无机杂质含量，% \leq	0.02				

项目	指标				检验方法
	籼米	粳米	籼糯米	粳糯米	
霉变粒, %	≤	2.0			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。
黄粒米含量, %	≤	1.0			GB/T 5496 或 GB/T 35881
加工精度		精碾			GB/T 5502
互混率, %	≤	5.0			GB/T 5493

5.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 籼米、籼糯米: 14.5 粳米、粳糯米: 15.5	GB 5009.3
麦角, %	不得检出	GB 2715
pH	7.0-7.5	DB 22/T 2216-2014 附录 A
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12 或 GB 5009.268
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15 或 GB 5009.268
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123 或 GB 5009.268
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

项目	指标	检验方法
赈曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq 5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq 10	GB 5009.22
溴氰菊酯, mg/kg	\leq 0.5	GB/T 5009.110
六六六, mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
农药残留限量	符合 GB 2763 的要求	按 GB 2763 的规定

5.5 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 原料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按相应质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验。出厂检验内容包括感官要求、水分、杂质。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

7.3 型式检验

型式检验内容应包括本标准第 5 章的 5.2-5.5 全部项目。正常生产每半年一次，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品的试制鉴定时；
- b) 停产 3 个月以上后恢复生产时；
- c) 稻谷产地发生改变时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.5 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不得少于 50 个独立包装（总重量不得少于 50kg），随机抽取 6 个独立包装样品（总重不少于 5kg），样品分成 2 份，送检验机构，1 份检验，1 份备查。

7.6 判定规则

检验结果符合本标准要求的，则判定为该批产品合格。如有一项指标不符合本标准要求的，允许从同批次样品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 包装、运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品包装应符合国家相关标准规定，且包装袋应密封严密。内包装材料符合 GB 9683 的要求，外包装材料符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输产品的工具必须干燥、洁净，严禁与有害、有毒、有异味的物品混运和混贮。运输过程中应轻拿轻放、防雨、防晒。

8.4 贮存

产品贮存在相对湿度不超过 90%，洁净、通风、干燥的环境下，并离墙离地 10cm 以上。

8.5 保质期

在上述贮存条件下，本产品的保质期为 12 个月。