

Q/PYM

新疆天山雪食品有限责任公司
食品安全企业标准

Q/PYM 0002S—2025
替代Q/PYM 0002S—2023

羊脂大米



2025-08-01 发布

2025-08-03 实施

新疆天山雪食品有限责任公司发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《中华人民共和国食品安全法》的要求，按照食品安全国家标准的规定，结合企业生产实际编撰了本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆天山雪食品有限责任公司起草。

本标准适用于新疆天山雪食品有限责任公司及委托加工企业。

本标准起草人：新疆维吾尔自治区营养指导员曾凡军。

本标准批准人：黄海云。

标准于2025年8月1日修订规范性引用文件后替代Q/PYM 0002S-2023备案发布。



羊脂大米

1 范围

本标准规定了羊脂大米的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期。

本标准适用于以稻谷为原料，经分筛、砻谷、碾白、色选、包装等工艺制成的粮食（羊脂大米）。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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	食品中农药最大残留量限量
GB 4806. 5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806. 6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806. 8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806. 9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 4806. 12	食品安全国家标准	食品接触用竹木材料及制品
GB 4806. 13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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	食品中的铅的测定
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. 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 5009. 123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 1354	大米	
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 技术要求

3.1 原料及生产过程卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定，食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定。生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 生产加工过程要求符合 GB 14881 的规定。

3.2 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、气味	具有羊脂大米正常的色泽和气味	GB/T 5492
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

3.3 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
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A (μg/kg)	≤5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘 (μg/kg)	≤2.0	GB 5009.27
铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
无机砷 ^a （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

备注：^a对于制定无机砷限量的食品可先测量其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测量无机砷，否则，需再测定无机砷。产品未使用食品添加剂。铅限量严于GB 2762规定。

3.4 质量指标

应符合GB/T 1354-2018大米5.11表1大米质量指标中粳米的规定，检验方法按照GB/T 1354-2018标准中6的规定方法检验。

3.5净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 或进行称重的方法测定。

4 检验规则

4.1 出厂：产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批与抽样

组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.3 出厂检验

出厂检验项目为感官、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2~3.5 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。微生物项目不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期

5.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 及食品安全法的要求。储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装符合 GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.12、GB 4806.13 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。



5.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

5.4 贮存条件的标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题，或不标示标题。贮存条件可以有如下标示形式：

常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存；

×× - ×× °C 保存；

请置于阴凉干燥处；

常温保存，开封后需冷藏；

温度：≤×× °C，湿度：≤×× %。同样可以标注冷藏贮存或冷冻贮存。

也可标注温度在≤×× °C以下贮存。

贮存条件在标签上标注，根据实际情况任选其中一种或多种贮存方法。具体以产品标签上标示的贮存条件为准，可以另外添加有利于产品贮存的其他内容。

5.5 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体内容以产品标签上标示的保质期限为准。

保质期可以有如下标示形式：

最好在……之前食用；……之前食用最佳；……之前最佳；

此日期前最佳……；此日期前食用最佳……；

保质期（至）……；保质期：××个月（或××日，或××天，或××周，或××年）。



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	羊脂大米	标准主要起草人	曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、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量限量》、GB/T 1354《大米》制定本标准。报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 按照GB2715《食品安全国家标准 粮食》制定感官要求，按照GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定真菌毒素限量，按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定污染物限量。按照GB/T 1354《大米》制定质量等级。以稻谷为原料，经分筛、砻谷、碾白、色选、包装等工艺制成的粮食（羊脂大米）。稻谷符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。生产用水符合GB 5749的规定。生产加工过程要求符合GB 14881的规定。 食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准的要求。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 产品的检验指标应符合标准3.2~3.5项目的要求。感官要求按表1的规定方法测定。理化指标按表2的规定方法测定。质量指标应符合GB/T 1354-2018大米5.11表1大米质量指标中粳米的规定，检验方法按照GB/T 1354-2018标准中6的规定方法检验。净含量检测按JJF 1076规定方法测定。 产品按照本标准规定的方法验证后，符合本企业标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、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 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量限量、GB 5749 生活饮用水卫生标准、GB/T 1354《大米》的要求 企业标准中铅限量严于GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量中的要求。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB 2762 中铅限量为≤0.20mg/kg，企业标准制定铅 ≤0.19mg/kg，严于GB 2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案公示。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆天山雪食品有限责任公司			
注册地址		新疆阿拉尔市1号工业园区南泥湾大道以南沙河北路以东			
法定代表人/负责人		黄海云	联系电话	17590782022	
企业备案事项 联系人		曾凡军	联系电话	13369615188	
企业标准名称		羊脂大米	企业标准编号	Q/PYM 0002S-2025	
适用的食品类别与代码		GB2760-2014 附录 E 食品分类系统： 06.0 粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括 07.0 类 焙烤制品)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项 目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅	GB2762 食品安全国家标	≤0.20mg/kg	≤0.19mg/kg
				可另附页说明	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合				
企业自我承诺	一、本企业提交的企标标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企标标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企标标准备案信息【备案登记表及企标标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字： 黄海云 企业（盖章） 2025年8月1日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制