

Q/JSSK

阿拉尔市金色沙垦农业发展有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/JSSK 00028-2026

粥米

2026-1-15 发布

2026-1-19 实施

阿拉尔市金色沙垦农业发展有限公司 发布



前 言

按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，作为企业组织生产和控制质量的依据。依据《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》、《中华人民共和国标准化法》等法律法规和规范标准并结合企业生产实际制定本标准。

本标准由阿拉尔市金色沙垦农业发展有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：欧阳萍、周奇

本标准批准人：杨俊

本标准于 2021 年 1 月 20 日首次发布，于 2026 年 1 月 15 日修订了理化指标、出厂检验项目后延续发布。



粥米

1 范围

本标准规定了粥米的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、储藏、运输和保质期等。

本标准适用于以粳米的稻谷或粳米半成品为原料，经去杂质、磁选、筛选、砻谷、谷糙分离、碾米、筛选、抛光、色选、筛分（取留存于直径 2.2mm 以上圆孔筛中的碎米）、包装等工艺加工制成的粥米。

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（包括所有修改单）适用于本标准。

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限量
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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 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 13122	食品安全国家标准	谷物加工卫生规范
GB/T 191	包装储运图形符号标志	
GB/T 1354	大米	
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
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/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/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 5496	粮食、油料检验	黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5502	粮油检验	米类加工精度检验
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/T 17109 粮食销售包装
 GB/T 26630 大米加工企业良好操作规范
 JJF 1070 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 定量包装商品计量监督管理办法（2023年修订版）

3 技术要求

3.1 原辅料标准

3.1.1 原料：以粳米的稻谷或粳米半成品为原料，应无热损伤粒、霉变粒，具有正常的色泽、气味，应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食品包装袋：应符合 GB 4806.7、GB 4806.13 的规定要求。

3.2 生产过程卫生

生产过程中卫生要求：应符合 GB 14881、GB 13122、GB/T 26630 的规定要求。

3.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽、气味	具有正常大米应有的色泽、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

3.4 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	
加工精度	精碾	GB/T 5502	
水分含量，% ≤	15.5	GB 5009.3	
杂质	总量，% ≤	0.25	GB/T 5494
	其中：无机杂质含量，% ≤	0.02	
黄粒米含量，% ≤	1.0	GB/T 5496	
互混率，% ≤	5.0	GB/T 5493	
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg ≤	0.19	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 ^b (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	≤	2.0	GB 5009.27
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

备注：1. 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。
 2. ^a 铅指标严于 GB 2762 的规定。
 3. ^b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。
 4. 本品不添加任何食品添加剂。

3.5 有毒有害菌类、植物种子限量
 应符合表3的规定。

表 3 有毒有害菌类、植物种子限量

项目	指标	检验方法
麦角, %	不得检出	GB 2715 附录 A

3.6 净含量及允许短缺量

国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》（2023 年修订版）的规定。按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批和抽样

4.1.1 组批

同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格的产品为一个批次。

4.1.2 抽样方法和数量

随机从同一批产品中抽样，抽样基数不少于 50 袋，抽样数量不少于 5kg，分为 2 份，1 份检验，另 1 份留做备样。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂检验：每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目：感官指标、水分含量、杂质、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情况之一应进行型式检验：

- 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- 原料、设备、工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家执法监督机构提出要求时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

4.3.2 型式检验项目：以本标准 3.3~3.6 的所有项目。

4.4 判定原则

样品经检验时，其全部检验项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；有一项（或多项）不符



合标准要求时，可对备查样品进行该项目（或多项目）的复检，复检项目均符合标准要求时，判该批产品为合格品；如仍有一项不符合标准要求时，则判该批产品为不合格品。

5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和食品安全法等国家相关规定的要求，包装储运图示标志符合 GB/T 191 有关规定。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

5.2 包装

食品包装袋符合 GB 4806.7、GB 4806.13 的规定，外包装纸箱符合 GB/T 6543 规定。粮食销售包装符合 GB/T 17109 的规定。主要包装规格可以为：500g/袋、1kg/袋等定量包装规格，其他包装规格根据客户要求确定。袋装封口平整，包装严密、不泄露。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

5.4.1 贮存

5.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，贮存场所防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠，避免与有毒、有害、有污染的物品混放，严禁直接存放于地面，应与墙壁、地面及顶棚保持适当距离，以利于空气流通、物品搬运、日常清洁等。

5.4.2 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,或其他条件)保存(或贮存)；

×× - ×× °C 保存(或贮存)；

避免阳光直射(或其他条件)；

请置于阴凉干燥处(或其他条件)；

常温保存,开封后需冷藏(或其他条件)；

温度: ≤××°C, 湿度: ≤××%。

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。

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。

生产日期和保质期到期日可在同行标示，如：

20260103/20270103, 20260103; 20270103, 20260103 20270103 等。

兵团食品安全企业标准编制说明



标准名称	粥米 Q/JSSK 0002S-2026	标准主要起草人	欧阳萍、周奇
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：为确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，公司结合产品特点，根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》及《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》和《中华人民共和国标准化法》的规定，并依据 GB/T 1354《大米》要求，编写了本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
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）			
<p>一、原辅料要求：1、原料：以粳米的稻谷或粳米半成品为原料，应无热损伤粒、霉变粒，具有正常的色泽、气味，应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。2.生产用水：应符合 GB 5749 的规定。3.食品包装袋：应符合 GB 4806.7、GB 4806.13 的规定要求。</p> <p>二、生产工艺：本标准适用于以粳米的稻谷或粳米半成品为原料，经去杂质、磁选、筛选、砻谷、谷糙分离、碾米、筛选、抛光、色选、筛分（取留存于直径 2.2mm 以上圆孔筛中的碎米）、包装等工艺加工制成的粥米。</p> <p>生产过程中卫生要求：应符合 GB 14881、GB 13122、GB/T 26630 的规定要求。</p> <p>三、食品安全相关的指标、限量、技术要求：按 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354《大米》制定感官指标和理化指标，按 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定有毒有害菌类、植物种子限量，按照 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》设置黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A，按照 GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》制定：铅、铬、总汞等指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>检验方法：感官要求按 GB/T 5492、GB/T 5494 规定的方法测定，加工精度按 GB/T 5502 规定的方法测定，水分含量按 GB 5009.3 规定的方法测定，杂质按 GB/T 5494 规定的方法测定，黄粒米含量按 GB/T 5496 规定的方法测定，互混率按 GB/T 5493 规定的方法测定，铅按 GB 5009.12 规定的方法测定，镉按 GB 5009.15 规定的方法测定，总汞按 GB 5009.17 规定的方法测定，无机砷按 GB 5009.11 规定的方法测定，铬按 GB 5009.123 规定的方法测定，苯并[a]芘按 GB 5009.27 规定的方法测定，黄曲霉毒素 B1 按 GB 5009.22 规定的方法测定，赭曲霉毒素 A 按 GB 5009.96 规定的方法测定，麦角按 GB 2715 附录 A 规定的方法测定，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			



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）

《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 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 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 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定要求。

本标准的标准名称、食品配料、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。

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 2762-2025 中规定：谷物及其制品[麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)大米制品除外]≤0.2mg/kg，本企业标准制定粥米的铅限量（以 Pb 计）为：≤0.19mg/kg，指标严于 GB 2762 的规定。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。

