

DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/031—2016

食品安全地方标准 留胚大米

2016 - 01 - 25 发布

2016 - 05 - 01 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区分析测试研究中心。

本标准主要起草人：张兰、叶开富、陈小聪、周国新、韦刚、叶丛佑、刘永强。

留胚大米

1 范围

本标准规定了留胚大米的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以稻谷或糙米为原料,经留胚工艺加工制成的大米,不适用于籼米以外的红米、墨米、糯米等。

1 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 1350 稻谷
- 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限量
- GB/T 5009.36 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- 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/T 18810 糙米
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

2 术语和定义

GB 1354所确立的和下列术语和定义适用于本标准。

2.1

留胚米粒

经去种皮、果皮等后保留全胚、平胚和半胚的米粒。

2.2

留胚工艺

以稻谷或糙米为原料，经特定设备制成留胚米粒的加工方法。

2.3

留胚率

留胚米粒占留胚大米试样粒数的百分率。

2.4

不完善粒

包括未成熟粒、虫蚀粒、生芽粒、病斑粒、生霉粒、糙米粒等尚有食用价值的米粒。

2.5

杂质

除留胚大米粒之外的其他物质，包括糠粉、矿物质、带壳稗粒、稻谷粒等。

2.6

色泽、气味

整批留胚大米的综合颜色、光泽和气味。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 稻谷

应符合GB 1350二等及以上稻谷标准要求。

3.1.2 糙米

应符合GB/T 18810的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749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
色泽	米白色或微黄色
气味	无异味

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
杂质最大限量/%	≤ 0.2
水分/%	≤ 14.5
霉变率/%	≤ 2.0
黄粒米/%	≤ 1.0
留胚率/%	≥ 80
真菌毒素限量	符合 GB 2761 的规定
污染物限量	符合 GB 2762 中稻谷及其制品的规定
农药最大残留限量	符合 GB 2763 中稻谷的规定

4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定，生产过程中除符合GB5749规定的加工用水之外不得添加任何物质。

6 检验方法

6.1 感官要求

色泽、气味按照GB/T 5492规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 杂质

按GB/T 5494规定的方法测定。

6.2.2 水分

按GB/T 5497规定的方法测定。

6.2.3 霉变率

按GB/T 5494规定的方法测定。

6.2.4 黄粒米

按GB/T 5496规定的方法测定。

6.2.5 留胚率

按附录A规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

7.2 扦样、分样

按GB 5491执行。

7.3 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

7.4 判定规则

7.4.1 全部检验项目符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。

7.4.2 有一项不符合本标准规定时，允许按相关标准规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 标签标识应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.1.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量，应按照国家相关规定执行。

8.1.3 凡是采用标准的留胚大米产品，应按本标准规定的名称标注。

8.2 包装

包装应符合国家有关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

8.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

8.4 贮存

贮存仓库应干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、通风、清洁，不得与有毒、有异味或不洁物混合存放，产品应离地、离墙存放。

8.5 保质期

企业可根据自身产品质量状况确定保质期。

附 录 A
(规范性附录)
留胚率的检验方法

A.1 器皿

表面皿、镊子。

A.2 分析方法

随机取100粒留胚大米置于表面皿中，在黑色背景下观测米粒留胚情况，参照图A.1分出全胚、平胚、半胚粒数，按计算公式计算留胚率。图中全胚，胚芽保持原有的状态；平胚，保留的胚芽平米嘴的切线；半胚，保留的胚芽低于米嘴的切线；残胚，胚芽仅残留很小的一部分；无胚，胚芽全部脱落。



图A.1 留胚大米胚芽类别图

A.3 计算

试样的留胚率 $R(\%)$ 按式 (A.1) 计算：

$$R = \frac{n_1 + n_2 + n_3}{100} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

R ——留胚率，单位为%；

n_1 ——全胚米粒数，单位为粒；

n_2 ——平胚米粒数，单位为粒；

n_3 ——半胚米粒数，单位为粒。

平行试验两次，允许差不超过0.5%，检验结果保留小数点后一位。