



# 中国营养保健食品协会团体标准

T/CNHFA 00X—202X

---

## 婴幼儿辅食加工用大米 Rice For Processing Complementary Foods For Infants and Young Children

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

---

中国营养保健食品协会 发布

## 前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由湖南英氏营养食品有限公司提出，中国营养保健食品协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

# 婴幼儿辅食加工用大米

## 1 范围

本文件规定了婴幼儿辅食加工用大米的术语、原料要求、加工质量指标、真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量、检验规则、包装、标签、储存和运输的要求。

本文件适用于供生产婴幼儿辅助食品加工用的大米。

## 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。下列文件中所包含的部分条款通过相关标准的引用而成为本标准的部分内容。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改版本）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1350	稻谷
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 5490	粮油检验 一般规则
GB/T 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 17109	粮食销售包装
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

## 3.术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 婴幼儿辅食加工用大米

Rice For Processing Complementary Foods For Infants and Young Children

以稻谷为原料，经碾磨制成的供生产婴幼儿谷类辅助食品加工用的大米，包含留胚米。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

稻谷应符合 GB 1350 和 GB 2715 的规定；

不应使用经辐照处理过的原料；

储存、加工过程不应使用食品添加剂

### 4.2 加工质量指标

婴幼儿辅食加工用大米应符合如下规定，见表 1、表 2。地理标志产品标准如有其他要求的，应同时满足其相应标准要求。

表 1 大米加工质量指标

质量指标		类别		检验方法	
		粳米	籼米		
水分含量/%		≤	15.5	14.5	GB 5009.3
碎米	总量/%	≤	10.0	15.0	GB/T 5503
	其中：小碎米含量/%	≤	1.0		
加工精度			精碾		GB/T 5502
不完善粒含量/%		≤	3.0		GB/T 5494
杂质	总量/%	≤	0.25		GB/T 5494
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02		
黄粒米含量/%		≤	0.5		GB/T 5496
互混率/%		≤	5.0		GB/T 5493
霉变粒			无霉变粒		GB/T 5494
脂肪酸值（KOH/干基）/（mg/100g）		≤	25		GB/T 5510
色泽、气味			具有产品应有的色泽、气味，无其他不良气味。		GB/T 5492

表 2 留胚米加工质量指标

质量指标		类别		检验方法
		留胚粳米	留胚籼米	
水分含量/%	≤	14.5	13.5	GB 5009.3
留胚粒率/%	≥	80	75	GB/T 42227 附录 A
碎米	总量/%	≤	4.0	GB/T 5503
	其中：小碎米含量/%	≤	0.4	
加工精度		适碾		GB/T 5502
不完善粒含量/%	≤	3.0		GB/T 5494
杂质	总量/%	≤	0.25	GB/T 5494
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02	
黄粒米含量/%	≤	0.5		GB/T 5496
互混率/%	≤	5.0		GB/T 5493
霉变粒		无霉变粒		GB/T 5494
脂肪酸值（KOH/干基）/（mg/100g）	≤	80		GB/T 5510
色泽、气味		米粒呈大米的正常色泽，米胚呈淡黄色，不得有油哈或其他不良气味。		GB/T 5492

#### 4.3 真菌毒素限量

婴幼儿辅食加工用大米真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/（μg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.96

#### 4.4 污染物限量

婴幼儿辅食加工用大米污染物限量应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.04	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.02	GB 5009.17
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.15	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（ $\mu$ g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.27

#### 4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。并按 JJF1070 规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

#### 5.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

#### 5.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的同种产品为一批次。

#### 5.4 出厂检验

大米出厂检验项目为感官指标、加工质量指标、铅、镉。

#### 5.5 型式检验

型式检验项目为本标准第 4.2~4.6 规定的指标。

有下列情况之一时必须进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 连续停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；

- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- f) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

## 5.6 判定规则

大米的判定规则如下:

- a) 凡不符合 GB 2715 以及国家卫生检验和植物检疫有关规定的产品, 判为非食用产品。
- b) 检验项目全部项目符合本文件规定时, 判该批产品为合格。

## 6 包装和标签

### 6.1 包装

6.1.1 应符合 GB/T 17109 和相关食品安全国家标准要求的规定。

6.1.2 若采用包装袋, 则包装袋应坚固结实, 封口或者缝口应严密。

### 6.2 标签

6.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品名称应符合相应标准及等级标注。

6.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

6.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

## 7 储存和运输

7.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内, 不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物质或水分较高的物质混存。

7.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米产品, 运输过程中应注意防止雨淋和被污染。