**江苏恒顺醋业股份有限公司**

|  |
| --- |
| 原 辅 料 检 验 标 准  **大 米** |
| **一、产品描述:**  用非糯性稻谷制成的米，按其类型分为籼米（米粒呈长椭圆形或细长型）、粳米（米粒呈椭圆形）。要求符合国家标准GB/T1354 《大米》。  **二、通则要求：**  1、此原料的来源、加工生产、处理过程均要符合相关法律法规的要求。原料供应商要具备法律法规所规定的相关资格（包括但不限于此：**营业执照、生产许可证、每年一次的产品型式检验报告（须包含农残、重金属、黄曲霉毒素指标）**）。  2、原料供应商必须确认所提供的产品符合国家食品安全法的相关条款和其他相关的法规。产品不允许掺杂使假。涉及的添加物及污染物（包括药剂残留、杀虫剂残留和重金属含量）都必须符合国家法律法规。包括GB2760—2763的规定。  3、原料供应商名称须在公司年度《合格供方名录》中，实际生产加工企业也必须在公司《原料供方名录》中有收录。原料供应商及实际生产加工企业需提供年度有效的该供应产品的转基因成分调查表。  4、此原料的运输应使用符合食品卫生要求的运输工具，具有相应的防护措施保证产品质量，不得与对产品发生不良影响的物品混装。  5、此原料的包装必须完整，包装材料必须符合相应国家食品卫生标准。  6、供应商送货时应提供该原料实际生产企业，对应批次的出厂检验报告。  7、大米应达到国家三级大米标准，各项指标按GB/T1354的规定执行。  **三、招标规定大米的质量指标：**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 品种 | | 籼米 | 粳米 | | 碎米 | 总量/% ≤ | 30.0 | 15.0 | | 其中小碎米/% ≤ | 2.0 | 2.0 | | 不完善粒/% ≤ | | 6.0 | | | 杂质 | 总量/% ≤ | 0.25 | | | 其中无机杂质含量/% ≤ | 0.02 | | | 加工精度 | | 适碾 | | | 黄粒米含量/% ≤ | | 1.0 | | | 互混率/% ≤ | | 5.0 | | | 色泽、气味 | | 无异常色泽和气味 | |   **四、检验标准：**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **序号** | **项目** | **标准要求** | | | | 1 | 资质 | 1、供货方名称在《合格供方名录》中有收录 | | | | 2、公司收录了供货方提供的年度所供原料转基因成分调查表 | | | | 3、供货方随货提供厂检报告、检验合格证，合格证内容准确 | | | | 2 | 包装 | 包装袋整洁，包装完好，标识内容清晰、准确完整 | | | | 3 | 感官  指标 | 1、颜色 | 洁白、无霉变、无结块 | | | 2、气味 | 具有大米特有的香气，无其他异味 | | | 4 | 理化指标 | 品种 | 籼米 | 粳米 | | 1、粗淀粉（g/100g） ≥ | 65 | 65 | | 2、水分（%） ≤ | 14.5 | 15.5 | | 3、黄粒米（%） ≤ | 1.0 | | | 4、互混（%） ≤ | 5.0 | | | 5、不完善粒（%） ≤ | 6.0 | | | 6、碎米总量（%） ≤ | 籼米≤30；粳米≤15 | |   **五、检验规程**  1、货物进场报检后首先对照合格供应商名单，对非合格供方目录的原料，一律不予验收入库。  2、核对年度有效的《原料转基因成分调查表清单》，没有提供《原料转基因成分调查表》的供方原料，一律不予验收入库。  3、查验供货方随货提供的厂检报告、检验合格证，要求信息准确合规。  4、查验原辅料包装，严禁使用非食品级包装材料，包装整洁、完整，无破漏，无污染，标识内容包括制造商名称、厂名厂址、产品名称、规格、生产日期（批号）、保质期、质量等级、净含量、生产许可证编号、执行标准、储存条件等信息，要求标识清晰、准确。参考GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》及对应产品标准。  5、抽样检验方案：采用“扦样器”扦样，将“扦样器”槽口向下，从包的一端对角方向插入包的另一端，然后槽口向上取出，抽检总量不小于500g，将原始样品充分混和均匀进行检测。卸货过程中进行第二次抽样，两次扦样包数不小于总包数的5%，保证扦样点分布均匀。第二次抽样与第一次抽检样品做感官比对，如果感官差异明显，需进一步检测黄粒米、不完善粒、碎米总量、互混。来货车量是自卸车时，在卸货过程中随机抽取一次样品（抽样时要注意代表性。如为车皮或船运批量较大时，应在汽车驳运时，再分批次进行感官检测）。  6、感官检验依照GB/T5492《粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定》的要求，同时比对招标样品。  7、粗淀粉检测：  精确称取粉碎并拌匀的样品1g左右，放入250mL锥形瓶（或圆底烧瓶）中，再加入2%盐酸100mL。然后在锥形瓶上用软木塞插一根一米左右长的玻璃管作为空气冷凝管，然后放置于水浴中加热至沸腾，并保持微沸3h，取出冷却，逐滴加入40%氢氧化钠溶液中和至pH6~7（用pH试纸测定）为止，中和完毕将其溶液全部转入200mL容量瓶中，瓶内所留残余物用蒸馏水冲洗2~3次，一并转入容量瓶中，定容至刻度。最后摇匀，用滤纸过滤，收集清液。  预备滴定：吸取费林氏甲、乙液各5mL移入150mL锥形瓶中，加入蒸馏水30mL，混匀、加热。待沸腾后，从滴定管迅速滴入样品稀释液，滴定时，保持溶液微沸状态，待溶液变色时，加入次甲基蓝指示剂2滴，再继续滴入样品稀释液，直至蓝色完全消失为终点。记下耗用样品稀释液毫升数。  正式滴定：吸取费林氏甲、乙液各5mL移入150mL锥形瓶中，混匀，加入蒸馏水30mL，然后加入比预备滴定少1mL的被测样品，摇匀后，准确沸腾2min，加入次甲基蓝指示剂2滴，再匀速滴入样品稀释液，滴至蓝色完全消失为终点，记下耗用样品稀释液毫升数。  做平行测定，二次相差不超过0.1mL。  计算 粗淀粉含量  100  9  .  0  200            *V*  *W*  *G*  *S*  式中： S— 样品粗淀粉含量，%  G— 10mL费林氏甲、乙液相当于葡萄糖数，g/ml  200— 试样经水解后稀释至200mL  0.9— 葡萄糖换算成淀粉的换算系数  V— 样品水解液体积，mL  W— 样品重量，g  8、水分检测：称取5g样品放置快速水份仪上直接检测。  9、黄粒米检验按照GB/T5496《粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法》规定的要求执行。  10、互混检验按照GB/T5493规定的方法执行。  11、不完善粒检验按照GB/T5494规定的方法执行。  12、碎米总量按照GB/T5503规定的方法执行。  13、招标样检测项目（碎米、不完善粒、杂质、黄粒米、互混率、色泽、气味）检测按照GB/T1354的规定及相关引用标准执行。  **六、常见问题处理**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 常见问题 | 处理方式 | 备注 | | 1 | 产品的水分超出国家标准规定 | 1. 超标比例≤1%，让步接收，并按超出部分200%扣罚； 2. 超标比例＞1%，退货并处罚500元。 |  | | 2 | 产品不符合国家三级标准、来货与小样偏差较大且存在质量安全隐患 | 第一次退货并扣罚1000元；第二次退货并扣罚2000元且暂停供货2个月；第三次退货并扣罚4000元且中止合同，取消合格供应商名录。 |  | | 3 | 小样感官＞来货感官≥国标三级 | 以月为单位进行考核：  第一次：让步接收并扣罚500元；  第二次：让步接收并扣罚1000元；  第三次：退货并暂停当月及次月供货。 |  | | 4 | 粳米碎米总量为15%-20%（国标上限为20%） | 让步接收 |  | |