



Q/XCCEC

中国供销电子商务有限公司企业标准

Q/XCCEC 1210—2023

“双实”产品 大米

“Shuangshi” products—Rice

2023-08-29 发布

2023-08-30 实施

中国供销电子商务有限公司 发 布



企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点16分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点16分



目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 原料与加工 2

 4.1 原料 2

 4.2 加工过程 2

 4.3 加工卫生 2

5 质量安全 2

 5.1 质量安全指标 2

 5.2 检验方法 3

 5.3 检验规则 3

6 包装与标签 4

 6.1 包装 4

 6.2 标签 4

7 存储与运输 4

 7.1 存储 4

 7.2 运输 5

8 记录与追溯 5

参考文献 6



Q/XCCEC 1210—2023

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。

本文件由中国供销电子商务有限公司提出并归口。

本文件起草单位：中国供销电子商务有限公司、北京中合金诺认证中心有限公司、中华全国供销合作总社北京商业机械研究所。

本文件主要起草人：田尉婧、何颖、傅世海、刘美辰、张放、杨迪、庞建新、杨荣、臧佳、薛成龙、张亚楠、刘泽宇、王天宇、郑丽君、杨雪艳、余洪博、韩磊、赵方慧、汪聪、赵蓉。



“双实”产品 大米

1 范围

本文件规定了“双实”大米的术语和定义、原料与加工、质量安全、包装与标签、存储与运输、记录与追溯的要求。

本文件适用于“双实”产品认证的食用商品大米。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1354 大米
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
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 大米加工精度检验
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 12904 商品条码 零售商品编码与条码表示
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则
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



Q/XCCEC 1210—2023

LS/T 1534 粳米品尝评分参考样品

LS/T 1535 籼米品尝评分参考样品

LS/T 15121 早籼米加工精度标准样品

LS/T 15122 晚籼米加工精度标准样品

LS/T 15123 粳米加工精度标准样品

定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令（2023）第70号）

3 术语和定义

GB/T 1354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“双实”大米 “Shuangshi” rice

具有消费帮扶作用、质价相符且符合“双实”产品认证相关要求的大米产品。

4 原料与加工

4.1 原料

4.1.1 稻谷的产地应位于我国 832 个脱贫县内，脱贫县名单见 Q/XCCEC 1100 附录 A。

4.1.2 稻谷应为通过国家或地方审定并在当地试验、示范成功的品种。

4.1.3 稻谷质量应符合 GB 1350 和 GB/T 20569 及加工组织的要求。

4.2 加工过程

4.2.1 应采用与大米品种、品质和组织经营能力、规模相适应的加工工艺、流程和技术，加工过程应最大限度地保持大米的营养成分和原有属性。

4.2.2 原料清理应除去杂质及霉变粒，防止杂质进入后续加工，造成产品污染。

4.2.3 应采取有效措施（如清理筛、去石机、风选器、磁选器、金属检查器等）防止金属或其它杂物混入大米中。

4.2.4 加工过程中，除加工用水外不应使用任何添加剂，加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.5 设备出现故障应及时排除，防止影响产品质量卫生。每次生产前应检查设备是否处于正常状态。在生产过程中，现场不应进行生产设备的维修。

4.2.6 “双实”大米加工及后续过程在空间或时间上应与非“双实”大米加工及后续过程实现有效区分。

4.3 加工卫生

大米加工的卫生管理应符合 GB 14881 和 GB 13122 的相关规定。

5 质量安全

5.1 质量安全指标

5.1.1 食品安全指标

5.1.1.1 感官要求和有毒有害菌类、植物种子的限量要求应符合 GB 2715 的规定。



- 5.1.1.2 真菌毒素的限量要求应符合 GB 2761 的规定。
- 5.1.1.3 污染物的限量要求应符合 GB 2762 的规定。
- 5.1.1.4 农药残留的限量要求应符合 GB 2763 的规定。

5.1.2 质量指标

“双实”大米按品种类型分为籼米和粳米，按品质分为A⁺级和A级，质量指标及要求见表1。

表1 “双实”大米质量指标

质量指标		籼米		粳米		检验方法
		A ⁺ 级	A 级	A ⁺ 级	A 级	
色泽、气味		正常		正常		GB/T 5492
水分含量/% ≤		14.5		15.5		GB 5009.3
直链淀粉（干基）/%		13.0~22.0		13.0~20.0		GB/T 15683
加工精度		精碾				GB/T 5502
不完善粒含量/% ≤		1.0	3.0	1.0	3.0	GB/T 5494
杂 质	总量/% ≤	0.1	0.25	0.1	0.25	GB/T 5494
	其中：泥土、砂土、石子 等无机杂质 ≤	0.01	0.02	0.01	0.02	
黄粒米含量/% ≤		0.1	0.5	0.1	0.5	GB/T 5496
互混率/% ≤		2.0	5.0	2.0	5.0	GB/T 5493
碎米	总量/% ≤	12.5	15.0	7.5	10.0	GB/T 5503
	其中：小碎米/% ≤	0.5	1.0	0.3	0.5	
垩白度/% ≤		5.0	8.0	4.0	6.0	GB/T 1354
品尝评分值/分 ≥		85	75	85	75	GB/T 15682

5.1.3 净含量

应符合《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。

5.2 检验方法

- 5.2.1 大米产品感官要求和有毒有害菌类、植物种子含量的检验方法按照 GB 2715 相应规定执行，真菌毒素含量的检验方法按照 GB 2761 相应规定执行，污染物含量的检验方法按照 GB 2762 相应规定执行，农药残留含量检验方法按照 GB 2763 相应规定执行。
- 5.2.2 大米产品各质量指标的检验方法见表 1，其中籼米品尝评分值检测的标准样品应执行 LS/T 1535，粳米品尝评分值检测的标准样品应执行 LS/T 1534；早籼米加工精度的标准样品应执行 LS/T 15121，晚籼米加工精度的标准样品应执行 LS/T 15122，粳米加工精度的标准样品应执行 LS/T 15123。
- 5.2.3 净含量检验方法按照 JJF 1070 规定执行。

5.3 检验规则

5.3.1 一般规则

按照GB/T 5490的规定执行。



5.3.2 扦样、分样

按照GB/T 5491的规定执行。

5.3.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的大米产品为一批。

5.3.4 产品检验

5.3.4.1 产品检验按照 5.1 的规定进行。

5.3.4.2 有下列情况之一的应及时通报认证机构，并进行产品检验：

- 超出“双实”产品认证产量的大米产品投产；
- 原料、工艺、装备有较大改动，且可能影响大米产品性能；
- 产品出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；
- 国家有关质量监管部门提出检验要求。

5.3.5 判定规则

5.3.5.1 食品安全指标不符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和植物检疫有关规定的产品，为不合格产品，不可认定为“双实”产品。

5.3.5.2 质量指标中有 1 项及以上达不到申报等级的质量要求（见表 1），不可认定为“双实”产品。

5.3.5.3 净含量不符合规定或与实际情况不符的，不可认定为“双实”产品。

6 包装与标签

6.1 包装

6.1.1 宜采用适宜大米产品特性、便于使用、成本恰当的包装方式、材料和技术，避免过度包装。

6.1.2 包装材料应清洁、卫生，不应与大米产品发生化学或物理作用而产生变化，符合国家有关食品卫生标准和管理办法的规定。

6.1.3 包装容器应便于消费者开启、使用、搬运、储存，应能保护食用粮食安全、卫生。

6.1.4 如采用包装袋，包装袋应符合 GB 9683 和 GB/T 17109 的规定，安全、卫生、无毒、无污染；坚固结实，不易破损，封口或者缝口应严密，并具有防潮、防霉、防虫的作用。

6.2 标签

6.2.1 大米产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，条码应符合 GB 12904 的规定。

6.2.2 图案、文字或符号的印刷应清晰、端正、不褪色，颜色与背景或底色为对比色。染料应符合国家相关卫生标准要求，不应对所大米产品产生任何物理或化学的污染。

6.2.3 宜在包装上注明大米产品的品尝评分值、最佳食味期限、贮存条件等信息；宜在包装物上加贴二维码，实现 5.1 相应指标检验值和生产加工信息的追溯。

7 存储与运输

7.1 存储

7.1.1 大米半成品、成品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味、通风良好的仓库



内，不应与有毒、有害、有异味、易污染等物质混存。储藏堆码要合理交错，整齐、牢靠，避免歪斜，且应与墙壁、地面保持适当距离。

7.1.2 大米半成品、成品应分区贮藏，并按品种、等级、生产年度加以区分，已感染害虫的半成品、产品应单独存放。

7.1.3 大米产品应定期检查，如有异常应及时处理。

7.1.4 贮藏过程中应保证批次清楚，仓库内留出运输通道，保证大米半成品、成品“先入先出”。

7.1.5 做好出入库和存储记录，保证组织的高效管理和产品的可追溯性。

7.2 运输

7.2.1 应使用符合卫生要求的、合理的运输工具和容器运送大米产品，减少破损、降低扬尘。

7.2.2 运输过程中应注意防止雨淋、霉变、虫蚀、被污染。

7.2.3 在运输、装卸过程中，外包装及产品标签等有关标志，应避免被玷污和销毁。

7.2.4 做好出库和运输记录，保存相关记录和凭证，保证产品的可追溯性。

7.2.5 在满足上述包装、储存和运输条件下，大米产品保质期不应低于3个月。

8 记录与追溯

8.1 稻谷来源、稻谷种植过程（适用时）、稻谷收购/收获、投入品采购及大米产品加工、贮存、包装、检验、销售、卫生管理等内容应详细记录，附相应证明材料。

8.2 大米产品可追溯信息包括但不限于：

- 稻谷信息：品种名称、来源、生产年份、产地（行政区域宜详细）、产地环境（适用时）、生产者（适用时）、种植面积（适用时）、收购/收获量、收购/收获时间、稻谷品质、干燥方式、储存方式、储存地址；
- 生产加工信息：批次号、加工日期、加工过程及操作记录、稻谷品种名称及库位、加工产量及大米产品入库时间；
- 储运信息：批次号、储存/运输方式、出入库时间及数量；
- 销售信息：批次号、销售日期、销售价格、销售量、“双实”标识使用情况（适用时）、采购方；
- 其它信息。



Q/XCCEC 1210—2023

参考文献

- [1] Q/XCCEC 1100 “双实”产品认证 通则

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点16分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点16分