

[2005]15

2005 776

附件 2:

## 大米生产许可证审查细则

### 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的大米产品包括所有以稻谷为原料加工制作的大米。大米申证单元为 1 个，即大米。

在生产许可证上应注明获证产品名称，即大米。分装企业应单独注明。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 0102。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### （一）基本生产流程。

稻谷→筛选（溜筛，振动筛，高速除稗筛）→去石→磁选（磁栏，永磁滚筒）  
→砻谷→谷糙分离→碾米→成品包装

#### （二）关键控制环节。

稻谷的清理，碾米，成品整理。

#### （三）容易出现的质量安全问题。

1. 黄粒米超标。
2. 水分超标。

### 三、必备的生产资源

#### （一）生产场所。

企业应建在无有害气体、烟尘、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的地区。大米生产企业厂房设计合理，能满足生产流程的要求。企业不同性质的场所能满足各自的生产要求。



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法③微信搜索小程序“生产许可证”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国



小程序

厂房具有足够空间，以利于设备、物料的贮存与运输、卫生清理和人员通行。

厂区道路应采用便于清洗的混凝土，沥青及其他硬质材料铺设，防止积水和尘土飞扬。

厂房与设施必须严格防止鼠、蝇及其他害虫的侵入和隐匿。

生产区域（原料库、成品库、加工车间等）应与生活区分开。

（二）必备的生产设备。

1. 筛选清理设备（溜筛，振动筛，高速除稗筛等）；
2. 比重去石机；
3. 磁选设备（磁栏，永磁滚筒等）；
4. 砻谷机；
5. 碾米机；
6. 米筛（白米溜筛，平面回转筛等）；
7. 包装设备；
8. 其他必要的辅助设备（斗式提升机等）。

四、产品相关标准

GB 1354-86《大米标准》；GB2715-2005《粮食卫生标准》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

稻谷应符合国家稻谷标准（GB1350—1999）的规定。不得用陈化粮（稻谷）加工供人食用的大米。

六、必备的出厂检验设备

- （一）谷物选筛；
- （二）干燥箱；
- （三）分析天平（1mg）；
- （四）天平（0.01g）

七、检验项目

大米产品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下表中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“\*”标记的，企业应当每年检验2次。

大米质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	加工精度	√	√	√	
2	不完善粒	√	√		
3	最大限度杂质 总量	√	√	√	
4	糠粉	√	√	√	
5	矿物质	√	√	√	

6	带壳稗粒	√	√	√	
7	稻谷粒	√	√	√	
8	碎米 总量	√	√		
9	碎米 小碎米	√	√		
10	水分	√	√	√	
11	色泽、气味、口味	√	√	√	
12	黄粒米	√	√		
13	汞（以 Hg 计）	√	√	*	
14	铅（Pb）	√	√	*	
15	无机砷（以 As 计）	√	√	*	
14	六六六	√	√	*	
15	滴滴涕	√	√	*	
16	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	√	√	*	
17	标签	√	√		

#### 八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种，在成品库内随机抽取 1 种产品进行发证检验。同时抽取一个空的包装袋做标签检验。

抽样基数：同一批次的大米产品不得少于 50 袋。

抽样数量：为 5kg，混样后平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

样品及抽样单内容经确认无误后，由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

#### 九、其他要求

本类产品允许分装。