

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)

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	六六六	√	√	*	
15	滴滴涕	√	√	*	
16	黄曲霉毒素B1	√	√	*	
17	标签	√	√		