

附件 1

稻谷质量安全档案（样本）

企业名称：

档案编号：

仓库(货位)号		仓型		保管员		需要说明的情况	
粮食品种	稻谷	粮食性质		粮食产地			
收获年度		入库时间		数量（吨）			
包装/散装		质量等级		货位变更			
入库检验（入库完成后，对整仓平均样品的检验）							
质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果	
出糙率		脂肪酸值		铅			
水分		品尝评分值		镉			
杂质		色泽气味		黄曲霉毒素 B ₁			
整精米率							
黄粒米							
色泽气味							
互混							
谷外糙米							
检验单位/人：				检验时间：			
出库检验（按批次逐一注明，检验报告附后）							
第一批 出库	出库时间		出库数量		出库销售对象		
	质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
	出糙率		脂肪酸值		铅		
	水分		品尝评分值		镉		
	杂质		色泽气味		黄曲霉毒素 B ₁		
	整精米率						
	黄粒米						
	色泽气味						
	互混						
	谷外糙米						
检验单位/人：				检验时间：			
第二批 出库	出库时间		出库数量		出库销售对象		
	质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
		
	检验单位/人：				检验时间：		

每年3月、9月质量、品质定期检测记录

检测日期	代表数量 (吨)	质量检验			储存品质指标		
		出糙率	黄粒米	水分	脂肪酸值	品尝评分值	色泽气味
检验单位/ 人:							
储存期间各有关部门的抽样检查记录 检查过 <input type="checkbox"/> 未检查过 <input type="checkbox"/>							
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	

储存期间的日常检测（至少每月检测一次，可根据实际储粮情况增加检测次数）						
检查日期	仓温（定期）	粮温（定期）	水分	虫害	施药情况	检测人
是否发生过粮食质量卫生问题或储存安全事故，做过何种处理（发生问题或事故时的相关记录和材料复印件附后）：						
备注：						

审核： 编制： 建档日期：

附件 2

小麦（玉米）质量安全档案（样本）

企业名称：

档案编号：

仓库(货位)号		仓型		保管员		需要说明的情况
粮食品种	小麦（玉米）	粮食性质		粮食产地		
收获年度		入库时间		数量（吨）		
包装/散装		质量等级		货位变更		
入库检验（入库完成后，对整仓平均样品的检验）						
质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
容重		面筋吸水量		玉米赤霉烯酮（ZEN）		
水分		品尝评分值		呕吐毒素 DON		
杂质		脂肪酸值（玉米） 色泽气味				
不完善粒				黄曲霉毒素 B ₁ （玉米）		
色泽气味						
霉变粒（玉米）						
.....						
检验单位/人：				检验时间：		
出库检验（按批次逐一注明，检验报告附后）						
第一批 出库	出库时间		出库数量		出库销售对象	
	质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
	容重		面筋吸水量		玉米赤霉烯酮（ZEN）	
	水分		品尝评分值		呕吐毒素 DON	
	杂质		脂肪酸值（玉米） 色泽气味			
	不完善粒				黄曲霉毒素 B ₁ （玉米）	
	色泽气味					
	霉变粒（玉米）					
					
检验单位/人：				检验时间：		
第二批 出库	出库时间		出库数量		出库销售对象	
	质量指标	检验结果	储存品质指标	检验结果	卫生指标	检验结果
	
	检验单位/人：				检验时间：	

每年3月、9月质量、品质定期检测记录

检测日期	代表数量 (吨)	质量检验			储存品质指标		
		容重	不完善粒	水分	面筋吸水量	品尝评分值	色泽气味
检验单位/ 人:							
储存期间各有关部门的抽样检查记录 检查过 <input type="checkbox"/> 未检查过 <input type="checkbox"/>							
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	
检查时间		检查单位			检查内容		
检查结果						整改情况	

储存期间的日常检测（至少每月检测一次，可根据实际储粮情况增加检测次数）

检查日期	仓温（定期）	粮温（定期）	水分	虫害	施药情况	检测人

是否发生过粮食质量卫生问题或储存安全事故，做过何种处理（发生问题或事故时的相关记录和材料复印件附后）：

备注：

审核： 编制： 建档日期：

附件 3

稻谷收购期间阶段性检验原始记录（样本）

检测依据	GB/T5492-2008;GB/T5493-2008;GB/T5494-2008;GB/T5495-2008;GB/T5496-2008;GB/T21719-2008					
检验时间:		环境条件:		检测人:	复核人:	
样品编号 (仓号)	检测项目	试样质量 m_0 (g)	被测物质量 m_1 (g)	计算公式	计算结果 (%)	平均结果 (%)
	大样杂质 (x_1)			$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100\%$		
	小样杂质 (x_2)					
	杂质总量					
	谷外糙米					
	互混					
	出糙率		糙米总量 (m_2): 不完善粒质量 (m_3):	$x = \frac{m_2 - \frac{m_3}{2}}{m_0} \times 100\%$		
			糙米总量 (m_2): 不完善粒质量 (m_3):			
	整精米率			$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100\%$		
	黄粒米					
	色泽气味					
	水分					
	铅					
	镉					
	黄曲霉毒素 B1					
	仪器设备 名称及编 号	1				
		2				
		3				
	检测地点					

附件 4

小麦收购期间阶段性检验原始记录（样本）

检测依据	GB/T5492-2008;GB/T5494-2008; GB/T5498-2013					
检测时间:		环境条件:		检测人:	复核人:	
样品编号 (仓号)	检测项目	试样质量 m_0 (g)	被测物质 量 m_1 (g)	计算公式	计算结果 (%)	平均结果 (%)
	大样杂质 (x_1)			$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100\%$		
	小样杂质 (x_2)					
	矿物质					
	杂质总量					
	不完善粒					
	色泽气味					
	容重					
	水分					
	呕吐毒素					
	玉米赤霉 烯酮					
	设备编号 及名称	1				
		2				
		3				
	检测地点					

附件 5

玉米收购期间阶段性检验原始记录（样本）

检测依据	GB/T5492-2008;GB/T5494-2008; GB/T5498-2013					
检测时间:		环境条件:		检测人:	复核人:	
样品编号 (仓号)	检测项目	试样质量 m_0 (g)	被测物质 量 m_1 (g)	计算公式	计算结果 (%)	平均结 果 (%)
	大样杂质 (x1)			$x = \frac{m_1}{m_0} \times 100\%$		
	小样杂质 (x2)					
	杂质总量					
	不完善粒					
	霉变粒					
	色泽气味					
	容重					
	水分					
	呕吐毒素					
	玉米赤霉 烯酮					
	黄曲霉毒 素 B1					
	设备编号 及名称	1				
		2				
		3				
	检测地点					

附件 6

稻谷储存期间检验原始记录 (样本)

样品编号		检验时间	环境条件	检测人		复核人		
色泽气味								
杂质	大样质量(g)			水分	烘盒号码			
	大样杂质质量(g)				烘盒质量 (g)			
	大样杂质 (%)				盒+试样质量 (g)			
	平均 (%)				一次烘后质量 (g)			
	小样质量 (g)				二次烘后质量 (g)			
	小样杂质质量(g)				三次烘后质量 (g)			
	小样杂质 (%)				水分含量 (%)			
	平均 (%)				平均 (%)			
	杂质总量 (%)				脂肪酸值	试样质量 (g)		
	试样质量 (g)					试样水分 (%)		
不完善粒糙米质量 (g)			标准滴定溶液的浓度 (mol/L)					
总糙米质量 (g)			试样消耗标准溶液体积 (mL)					
出糙率 (%)			空白消耗标准溶液体积 (mL)					
平均 (%)			脂肪酸值 (mg/100g)					
黄粒米	试样精米质量 (g)			色泽气味	(储存品质指标)			
	黄粒米质量 (g)				谷外糙米	试样质量 (g)		
	黄粒米含量 (%)					谷外糙米质量 (g)		
平均 (%)				平均 (%)				
整精米	稻谷试样质量 (g)			互混	试样质量 (g)			
	整精米质量 (g)				互混样质量 (g)			
	整精米率 (%)				平均 (%)			
	平均 (%)							

附件 7

小麦储存期间检验原始记录（样本）

样品编号		检验时间	环境条件	检测人		复核人			
色泽气味									
容重 g/L	容重 (g/L)			烘盒号码					
	平均 (g/L)			烘盒质量 (g)					
杂质	大样质量(g)			盒+试样质量 (g)					
	大样杂质质量(g)			试样质量 (g)					
	大样杂质 (%)			一次烘后质量 (g)					
	平均 (%)			二次烘后质量 (g)					
	大样矿物质质量 (g)			水分	三次烘后质量 (g)				
	大样矿物质 (%)				水分含量 (%)				
	平均 (%)				平均 (%)				
	小样质量 (g)			面筋吸水 水量	试样质量 (g)				
	小样杂质质量(g)				湿面筋质量 (g)				
	小样杂质 (%)					干面筋质量 (g)			
	平均 (%)						面筋吸水率 (%)		
	小样矿物质质量 (g)				平均 (%)				
	小样矿物质 (%)				色泽、 气味	储存品质指标			
	平均 (%)								
不完善 粒率	杂质总量 (%)								
	矿物质总量 (%)								
	试样质量 (g)								
	不完善粒质量 (g)								
	不完善粒率 (%)								
	平均 (%)								

附件 8

玉米储存期间检验原始记录（样本）

样品编号		检验时间	环境条件	检测人		复核人	
色泽气味							
容重 g/L	容重 (g/L)			水分	烘盒号码		
	平均 (g/L)				烘盒质量 (g)		
杂质	大样质量(g)				盒+试样质量 (g)		
	大样杂质质量(g)				试样质量 (g)		
	大样杂质 (%)				一次烘后质量 (g)		
	平均 (%)				二次烘后质量 (g)		
	小样质量 (g)				三次烘后质量 (g)		
	小样杂质质量(g)				水分含量 (%)		
	小样杂质 (%)				平均 (%)		
	平均 (%)				脂肪酸值	试样质量 (g)	
杂质总量 (%)			试样水分 (%)				
不完善粒率	试样质量 (g)			标准滴定溶液的浓度 (mol/L)			
	生霉粒/霉变粒质量 (g)			试样消耗标准溶液体积 (mL)			
	生霉粒率 (%)			空白消耗标准溶液体积 (mL)			
	平均 (%)			脂肪酸值 (mg/100g)			
	不完善粒质量 (g)			平均 (mg/100g)			
	不完善粒率 (%)			色泽气味	(储存品质指标)		
	平均 (%)						

抄送：省粮食和物资储备局,中央储备粮连云港直属库有限公司。

连云港市发展和改革委员会办公室

2023年5月30日印发