

# 获嘉县食品协会团体标准

T/HJXSPXH ###-###

---

## 麦仁（小麦米）

2023-##-##发布

2023-##-##实施

---

获嘉县食品协会 发布

T/HJXSPXH ###-###

# 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由获嘉县市场监督管理局提出。

本标准由获嘉县食品协会归口

本标准起草单位：获嘉县食品协会、河南省标谱检测技术有限公司、河南省博研检测技术有限公司。

本标准主要起草人：韩明凯 闫慧芳 张帆 张记阳 金广文

# 麦仁（小麦米）

## 1 范围

本标准规定了麦仁（小麦米）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理（筛选、去石、磁选）、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁（小麦米）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	颗粒状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	浅褐色	
气味、滋味	具有麦香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.3	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.145
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
苯并（a）芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验规则

### 3.1 组批

同一生产线，同一班组连续生产的同一品种、同一规格的产品为一个批。

### 3.2 抽样方法

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 1000g。

### 3.3 出厂检验

3.3.1 产品需经生产企业检验合格并签署质量合格证后方可出厂。

3.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

### 3.4 型式检验

3.4.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

3.4.1.1 生产地址、生产设备、生产工艺或原辅料有较大改变，可能影响产品质量时；

3.4.1.2 正常生产时，每半年进行一次检验；

3.4.1.3 产品停产三个月以上，恢复生产时；

3.4.1.4 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

3.4.1.5 食品安全监督机构提出要求时。

3.4.2 型式检验项目为本标准的全部技术内容。

### 3.5 判定规则

#### 3.5.1 出厂检验判定与复检

3.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

3.5.1.2 出厂检验项目中有一项指标不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后如仍不符合本标准判为不合格品。

#### 3.5.2 型式检验判定与复检

3.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

3.5.2.2 型式检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后如仍不符合本标准，判为不合格品。

#### 4 标签与标志、包装、运输、贮存和保质期

##### 4.1 标签与标志

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，标识应符合国家质量监督检验检疫总局令第 123 号令《食品标识管理规定》及有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

##### 4.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683 等相应的标准规定。运输包装采用瓦楞纸箱包装，纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，包装应完整、严密、封口牢固。

##### 4.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

##### 4.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

##### 4.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 6 个月

## 编制说明

麦仁（小麦米）是以小麦为原料，经过清理（筛选、去石、磁选）、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁（小麦米）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，制订本团体标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。