

团 体 标 准

T/WCXSH 2—2024

武川藜麦

Quinoa of Wuchuan

2024-03-20 发布

2024-03-20 实施

武川县商会 发布

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由武川县商会提出并归口。

本文件起草单位：中国标准出版社、武川县农牧和科技局、武川县乡村振兴局、武川县市场监督管理局、武川县商会、中农远洋（北京）贸易有限责任公司。

本文件主要起草人：洪伟、张晶晶、岳晓宏、彭程、刘林林、郑丽娜。

# 武川藜麦

## 1 范围

本文件规定了武川藜麦的产地环境要求、技术要求、检测方法、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于武川县经风选、比重清选、色选、包装而成的藜麦。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B<sub>1</sub>的测定
- GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B<sub>2</sub>的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 5492 粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5503 粮油检验碎米检验法
- GB/T 5519 谷物与豆类 千粒重的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 395 农田土壤环境质量监测技术规范
- NY/T 396 农用水源环境质量监测技术规范
- NY/T 397 农区环境空气质量监测技术规范
- NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**武川藜麦** quinoa of Wuchuan

在武川县行政区域内生产的，经风选、比重清选、色选后包装而成的藜麦产品。

#### 3.2

**不完善粒** unsound kernel

受到损伤但尚有食用价值的籽粒。

注：包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生芽粒、生霉粒，但不包括破损粒。

### 4 产地环境要求

#### 4.1 产地选择

应选择武川县域内无工业污染、无有害化学物质，环境质量良好的区域。该区域满足土层深厚、土壤结构疏松的砂壤土或壤土、排灌方便等条件。土壤以栗钙土为主，偏沙性土质，耕层厚度不小于 35 cm，且 3 年以上未重茬。

#### 4.2 气候

武川县全境在北纬40°47′~41°23′、东经110°31′~111°53′之间，中温带大陆性季风气候，海拔1500 m~2200 m。全年平均日照时数3000 h~3200 h（夏季平均13 h），总辐射量为136.53 kcal/cm<sup>2</sup>（1 cal≈4.187 J）。昼夜温差大（夏季6℃~25℃），无霜期约110 d。

#### 4.3 环境空气质量

环境空气质量应符合表1的规定。

表 1 环境空气质量要求

检验项目	浓度限值		
	1 小时 <sup>a</sup>	日平均 <sup>b</sup>	植物生长季平均 <sup>c</sup>
总悬浮颗粒物/（mg/m <sup>3</sup> ）	按照 NY/T 391 执行		—
二氧化硫/（mg/m <sup>3</sup> ）			≤0.05
二氧化氮/（mg/m <sup>3</sup> ）			—
氟化物/（μg/m <sup>3</sup> ）			≤3
铅/（μg/m <sup>3</sup> ）	—	—	≤1.3
苯并[a]芘/（μg/m <sup>3</sup> ）	—	≤0.01	—
臭氧/（mg/m <sup>3</sup> ）	≤0.16		—

<sup>a</sup> 任何一小时的平均浓度。

<sup>b</sup> 任何一日的平均浓度。

<sup>c</sup> 任何一个植物生长季月平均浓度的算术平均值。

#### 4.4 灌溉水质量要求

灌溉水质量应符合表2的规定。

表2 灌溉水质量要求

项目	浓度限值
pH 值	按照 NY/T 391 执行
总镉/ (mg/L)	
总砷/ (mg/L)	
总铅/ (mg/L)	
铬 (六价) / (mg/L)	
氟化物/ (mg/L)	
石油类/ (mg/L)	
粪大肠菌群数/ (个/L)	
总汞/ (mg/L)	
化学需氧量 (COD <sub>Cr</sub> ) / (mg/L)	
氰化物/ (mg/L)	
硫化物/ (mg/L)	≤1.0
氯化物/ (mg/L)	≤350
三氯乙醛/ (mg/L)	≤0.5
总铜/ (mg/L)	≤1.0
总锌/ (mg/L)	≤2.0
总硒/ (mg/L)	≤0.02
硼/ (mg/L)	≤1.0
苯/ (mg/L)	≤2.5
丙烯醛/ (mg/L)	≤0.5
挥发酚/ (mg/L)	≤1.0

#### 4.5 土壤环境质量要求

土壤环境质量应符合NY/T 391的要求。

#### 4.6 土壤肥力分级参考指标

土壤肥力分级参考指标应符合NY/T 391的要求。

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

感官要求应符合表3的规定。

表3 感官要求

项目		指标	检验方法	
色泽、气味		浅褐色，色泽鲜亮，有藜麦应有的气味	GB/T 5492	
霉变粒/%	≤	2.0	按 GB/T 5494 中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒，进行称量，计算含量	
不完善粒/%	≤	3.0	GB/T 5494	
杂质	总量/%	≤	GB/T 5494	
	其中，矿物质/%	≤		0.02
	其中，藜麦粒/%	≤		0.35
碎米/%	≤	3.0	GB/T 5503	
干粒重/g	≥	2.8	GB/T 5519	

### 5.2 质量要求

质量要求应符合表4的规定。

表4 质量要求

项目		指标	检验方法
水分/%	≤	13.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	12.0	GB 5009.5
直链淀粉/%	≥	13	GB 5009.9
维生素B <sub>1</sub> /(mg/100g)	≥	0.60	GB 5009.84
维生素B <sub>2</sub> /(mg/100g)	≥	0.10	GB 5009.85
硒/(μg/100g)	≥	1.74	GB 5009.93
必需氨基酸占总氨基酸比例/%	≥	30	GB 5009.124
总黄酮/(mg/100g)	≥	250	NY/T 1295

### 5.3 卫生要求

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量应符合GB 2715的要求。

## 6 检测方法

### 6.1 环境质量采样和检测方法

环境空气采样和检测按照 NY/T 397的规定执行，灌溉水采样和检测按照NY/T 396的规定执行，土壤采样和检测按照NY/T 395的规定执行。

## 6.2 感官检测

按表3中的方法检测。

## 6.3 质量检测

按表4中的方法检测。

## 6.4 卫生检测

### 6.4.1 污染物

按照GB 2762的规定检测。

### 6.4.2 农药残留

按照GB 2763的规定检测。

### 6.4.3 真菌毒素

按照GB 2761的规定检测。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 预包装标签应符合 GB 7718 的规定。产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装箱的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，并应在包装、标签上标注产品的名称、类别、等级、产地、生产者和收获日期。

### 7.2 包装

应符合 GB/T 17109 的要求。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生、干燥、有防尘、防雨设施，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，不应扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，应防止暴晒、雨淋、受潮。

### 7.4 储存

产品应离地、离墙贮存于清洁、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内，不应与有毒有害、有异味、发霉以及其他污染物混存混放，并且有防蝇、防鼠设施。