

T/HNSPXX

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXX 000.005-2020

速冻青麦仁

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1-2009 规则起草。

本标准由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本标准主要起草单位：河南省农业科学院农副产品加工研究中心、河南省全谷物小麦制品加工国际联合实验室、河南省全谷物鲜食加工工程技术研究中心、淮阳县金农实业有限公司、濮阳市瑞丰园饮食服务有限公司、河南云鹤食品有限公司、西藏鑫旺生物科技有限公司、郑州思念食品有限公司/郑州胖哥食品有限公司、河南兴泰科技实业有限公司、民权县科农食品贸易有限公司、河南海瑞正检测技术有限公司、永城市庄稼地家庭农场、永城市付利农产品种植专业合作社、河南省农业科学院长垣分院、河南翔宇食品有限公司、河南粮艺坊农业科技有限公司、河南久创科技有限公司

本标准主要起草人：张康逸、温青玉、高玲玲、郭东旭、康志敏、何梦影、赵迪、张灿、黄庆荣、李天义、李民强、张力争、范雯、韩伟、韩红军、孟稣、金先东、兰尊海、吴向习、张安永、蒋亚楠、付利、王秀萍

速冻青麦仁

1 范围

本标准规定了速冻青麦仁的术语和含义、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以乳熟后期蜡熟期收割的小麦青麦仁为原料，经专用青麦仁脱壳机进行脱壳、清洗、漂烫、冷却、脱水、速冻、包装加工而成的非即食速冻青麦仁。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准	速冻面米制品
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋	干法复合、挤出复合

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 速冻

使青麦仁迅速通过其最大冰晶区域，当其平均温度低至-18℃时，达到最大限度地保留青麦仁原有的天然品质，速冻加工结束。

3.2 生制冻结

产品被冻结前未完全成熟。

3.3 速冻青麦仁

青麦仁为乳熟后期蜡熟期收割的小麦，经专用青麦仁脱壳机进行脱壳、清洗、漂烫、冷却、脱水、速冻、包装加工而成的速冻青麦仁。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青麦仁采用新鲜、未经虫害侵蚀、无农药残留、鲜嫩的原料，籽粒水分不低于 60 g/100g，应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	籽粒饱满，成熟度适宜，无病虫害，无腐烂和霉变。	从样品中取出200g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，解冻后嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	解冻前或后都具有产品应有的特征，颜色碧绿，光泽纯正。	
气味	解冻前或后无腐败、霉烂等异味。	
滋味	具有本品应有的清香风味，解冻后具有该产品应有的清香气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的异物。	

4.3 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)	60~80	GB 5009.3
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5	GB 5009.22
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a采样方案按GB 4789.1的规定执行。					

4.5 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。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3%随机抽样进行检验，最低不得少于 2000g。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

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。

6.2 包装

产品内包装袋应符合 GB/T 10004 标准的规定；外包装应符合 GB/T 6543 标准的规定。包装应完整、严密、牢固、无破损。其他包装材料应符合相应国家标准和相关规定。外用纸箱或聚苯乙烯泡沫箱包装，外用纸箱应符合 GB/T 6543 的有关规定，聚苯乙烯泡沫箱外观应表明平整、光滑，注水 50%，平放 24h 应无渗漏。

6.3 运输

运输用冷藏专用车辆。运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。箱体必须保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 -15°C ，但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。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。

6.4 贮存

6.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、辅料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

6.4.2 原料、成品冷藏库内温度应保持 -18°C ，温度波动应控制在 2°C 以内。

6.4.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。

6.4.4 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ 。冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。

6.5 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12个月。
