T/HNSEAA

团 体 标 准

T/HNSEAA XXX—XXXX

富硒小麦粉及其制品

Selenium enriched wheat flour and its products

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

河南省富硒农产品协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标志、标签	4
8 包装、运输和贮存	4

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这些专利的责任。

本文件由河南省富硒农产品协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

富硒小麦粉及其制品

1 范围

本文件规定了富硒小麦粉及其制品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于利用富硒土壤或施加硒生物强化剂种植的小麦为原料制成的富硒小麦粉及其制品。不适用于外源添加硒营养强化剂的小麦粉及其制品。

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 1351-2023 小麦
- GB/T 1355-2021 小麦粉
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.93-2017 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB/T 40636-2021 挂面
- GH/T 1135 富硒农产品
- JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉
- QB/T 5472-2020 生湿面制品
- T/HNSEAA 001-2021 富硒农产品
- T/HNSEAA 002-2021 富硒农产品生产技术规程 小麦

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富硒小麦粉及其制品 Selenium enriched wheat flour and its products

由富含微量元素硒的小麦经过碾磨加工而成的面粉（含富硒精制粉、富硒标准粉、富硒普通粉、富硒全麦粉、富硒麸皮粉等）及其各类面制品。

3.2

富硒生干面制品 Selenium-enriched raw noodle products

富硒生干面制品指用富含微量元素硒的面粉做出来的，具有较干且保质期较长特性的面制品（含富硒挂面、富硒花色挂面、富硒波纹面、富硒手盘面等生干面制品）。

3.3

富硒生湿面制品 Rich in selenium raw wet flour products

指用富含微量元素硒的小麦粉与辅料混合后，经熟化、压片、切条、包装等工序加工而成的一类面制品（含富硒湿面条、富硒饺子皮、富硒馄饨皮、富硒烩面片等生湿面制品）。

3.4

富硒发酵面制品 Selenium enriched fermented flour products

用富含微量元素硒的小麦经过碾磨加工而成的面粉（可选择加或不加其他配料）与酵母和水进行揉合，经发酵后加热熟制而成的面制品（含富硒面包、富硒全麦面包、富硒馒头、富硒全麦馒头、富硒糕点等）。

3.5

富硒油炸面制品 Selenium-enriched fried noodle products

指用富含微量元素硒的面粉为主要原料经和面、醒发、成型、油炸等工艺制作的各类食品，既包括传统小吃（如麻花、油炸馓子、油条、猫耳朵等），也包括现代大工业生产的休闲食品（如干脆面、面制江米条、沙琪玛等）。

4 技术要求

4.1 一般要求

- 4.1.1 富硒小麦原料应符合 GB 1351-2023 中第 5 章和 T/HNSEAA 001-2021 的要求。
- 4.1.2 富硒小麦原料生产应符合 T/HNSEAA 002—2021 的要求。

4.2 加工环境

应符合GB 13122的规定。

4.3 富硒小麦粉

富硒小麦粉的原料要求应符合GB/T 1355-2021中4.1和4.2的规定。

4.4 富硒挂面

- 4.4.1 富硒挂面的原料和辅料要求应符合 GB/T 40636-2021 中 4.1 的规定。
- 4.4.2 富硒挂面的感官要求应符合 GB/T 40636-2021 中 4.2 的规定。

4.5 富硒生湿面制品

富硒生湿面制品的感官要求应符合QB/T 5472-2020中5.1的规定。

4.6 富硒面包、糕点

富硒面包、糕点的感官要求应符合GB 7099-2015中3.2的规定。

4.7 硒含量

硒含量应为0.15 mg/kg~1.0mg/kg，且有机硒占比不应小于85%。

4.8 理化指标

4.8.1 富硒小麦粉

应符合GB/T 1355-2021中5.1的规定。

4.8.2 富硒挂面

应符合GB/T 40636-2021中4.3中的规定。

4.8.3 富硒生湿面制品

应符合QB/T 5472-2020中5.2中的规定。

4.8.4 富硒面包、糕点

应符合GB 7099-2015中3.3中的规定。

4.9 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.10 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.11 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.12 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 总硒

应按GB 5009.93-2017中第一法规定的方法检验。

5.2 有机硒

5.2.1 硒代氨基酸含量应按照GH/T 1135规定的方法进行。

5.2.2 应采用差减法，即总硒含量减去无机硒含量等于有机硒含量。

5.2.3 富硒小麦粉

应按GB/T 1355-2021中6.2~6.11规定的方法检验。

5.2.4 富硒挂面

应按GB/T 40636-2021中5.1~5.5规定的方法检验。

5.2.5 富硒生湿面制品

应按QB/T 5472-2020中7.1~7.6规定的方法检验。

5.2.6 富硒面包、糕点

应按GB 7099-2015中3.3规定的方法检验。

5.3 净含量

应按JJF 1070.2中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 产品组批

应以同一原料、同一工艺、同一设备在同一班次加工的包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样

应按GB/T 30642规定的方法抽样。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 每批出厂产品应进行检验，检验合格方可出厂。
- 6.3.2 面粉的出厂检验项目应包括感官要求、净含量以及《小麦粉生产许可证审查细则》规定的出厂检验项目加工精度、灰分、粗细度、水分、蛋白质、粉色、麸星。
- 6.3.3 挂面的出厂检验项目应按照《挂面生产许可证审查细则》规定的出厂检验项目。
- 6.3.4 生湿面制品的出厂检验项目应包括感官要求、净含量、水分、酸度。
- 6.3.5 面包、糕点的出厂检验项目应包括感官要求、酸价、过氧化值。

6.4 型式检验

- 6.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：
 - a) 产品定型时；
 - b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
 - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
 - d) 停产3个月以上恢复生产时；
 - e) 国家食品安全监督机构提出要求时。
- 6.4.2 型式检验项目应包括本文件 4.3~4.9 的全部项目。

6.5 判定规则

检验项目全部合格者，判定为合格品。检验项不符合本文件要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检1次，判定以复检结果为准，若仍有指标不合格，则判定该批产品为不符合本文件产品。

7 标志、标签

- 7.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.2 标签及说明书应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

- 8.1.1 塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定，纸质包装应符合 GB 4806.8 的规定，塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。
- 8.1.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，无污染，运输过程中应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，且备有防虫、防鼠、防潮、防晒、防污染设施。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀及易污染的物品混存。