

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

朝歌印象 小麦

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

朝歌印象 小麦

1 范围

本文件规定了朝歌印象 小麦的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输等。

本标准适用于在河南省鹤壁市淇县行政辖区范围内，经代表淇县行政辖区范围内公共利益的组织授权，生产的小麦。

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 1351	小麦	
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 5009.11	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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
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 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准	食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准	食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准	食品中玉米赤霉烯酮的测定

- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
 - GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
 - GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
 - GB/T 5498 粮油检验 容重测定
 - GB/T 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第 1 部分：手洗法测定湿面筋
 - GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第 2 部分：仪器法测定湿面筋和面筋指数
- 《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局2009年第123号令）

3 术语和定义

除 GB 1351 规定的术语和定义以外，下列术语和定义也适用于本标准。

3.1

朝歌印象

在河南省鹤壁市淇县行政辖区范围内，具有显著地域特色、优良品质和独特文化内涵的农副产品、手工艺品等商品品牌的总称，由代表淇县行政辖区范围内公共利益的组织所持有且统一管理的品牌。

3.2

朝歌印象 小麦

区域范围限定于河南省鹤壁市淇县行政辖区，利用当地独特的资源，且符合当地自然条件和特有生产方式，为区域内小麦公用品牌培育与营销的重要基础。

3.3

强筋小麦

胚乳为硬质，小麦粉筋力强，适用于制作面包或用于配麦。

3.4

中强筋小麦

胚乳为硬质，小麦粉筋力较强，适用于制作方便面、饺子、馒头、面条等食品。

3.5

中筋小麦

胚乳为硬质，小麦粉筋力适中，适用于制作面条、饺子、馒头等食品。

3.6

弱筋小麦

胚乳为软质，小麦粉筋力较弱，适用于制作馒头、蛋糕、饼干等食品。

4 要求

4.1 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
色泽	具有正常小麦应有的色泽	GB/T 5492
气味	具有正常小麦应有的气味	
热损伤粒，%≤	0.5	按GB/T 5494中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒，进行称量、计算含量
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

4.2 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
容量，g/L	等级1	≥790	GB/T 5498
	等级2	≥770	
	等级3	≥750	
	等级4	≥730	
	等级5	≥710	
	等 外	<710	
不完善粒，%	等级1	≤6.0	GB/T 5494
	等级2		
	等级3	≤8.0	
	等级4		
	等级5	≤10.0	
	等 外	-	

杂质，%	总量	≤1.0	GB/T 5494
	其中：无机杂质	≤0.5	
湿面筋质含量（14%水分基），%	强筋	≥30	GB/T 5506.1、 GB/T 5506.2
	中强筋	≥28	
	中筋	≥26	
	弱筋	<26	
水分，g/100g	≤	12.5	GB 5009.3或GB/T 5497
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	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
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.01	GB/T 5009.19
苯并（a）芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，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
注：“-”不作要求。			

4.3 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。

4.4 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验规则

5.1 一般规则

检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

5.2 检验批次

同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的小麦。

5.3 判定规则

容重应符合表 2 中相应等级的要求，其他指标应符合表 2 和国家有关规定执行。

6 标签标识、包装、储存和运输

6.1 标签标识

应在包装物或随行文件中注明产品的名称、类别、等级、产地和收获年度。

6.2 包装

包装应清洁、牢固、无异味、无破损，封口严密、结实，不应撒漏。

6.3 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不应与有毒有害物质或含水量较高的物质混存。

6.4 运输

应使用符合卫生要求的运输工具，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。
