《朝歌印象 小麦》
团体标准编制说明

(征求意见稿)

《朝歌印象 小麦》标准起草工作组

二〇二五年三月

《朝歌印象 小麦》团体标准

编制说明

一、制定标准的目的和意义

朝歌，作为历史悠久、文化底蕴深厚的地区，孕育了众多独具特色的地方特产。为了进一步提升“朝歌印象”等区域公用品牌的知名度和美誉度，规范品牌使用行为，保护消费者和商家的合法权益，特制定本使用标准和规范。本标准的制修订旨在保护品牌荣誉、提升产品质量、促进区域经济发展。确保“朝歌印象”品牌健康、有序发展。

我国地域辽阔，小麦的种植区域和种植季节的差异较大。对于目前鹤壁淇县辖区范围内的小麦，随着品质区划的推广和优质小麦种植面积的不增加，如何通过标准突出淇县优质小麦的品质类型，充分反映和发挥淇县所辖区域范围内小麦的优势与特点，是团体标准需要考虑的首要问题。团体标准的制定，在一定程度上推进淇县小麦标准化的进程，统一的标准和品牌使用规范，有助于朝歌印象品牌和辖区小麦行业步入科学管理和标准化轨道，构建完善的质量安全监管体系和强制性规范势在必行。

标准起草工作组依据朝歌印象 小麦的特点，结合生产企业

的实际情况，参照相关标准，编制了本标准。本标准制订，为规范行业健康发展，促进产品质量和技术水平提升，奠定了基础。

该标准属于管理标准，本标准的制定实施将通过科学合理的技术要求对朝歌印象 小麦生产进行严格的管理，为其品牌的推广及标准的应用提供可靠的技术保障，引导行业和市场健康有序地发展。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

《朝歌印象 小麦》团体标准编制任务来自于2025年2月，由河南省鹤壁市淇县农业农村局向河南省食品科学技术学会提出申请，经审查准予立项。根据河南省食品科学技术学会立项要求，制定本标准。

（二）编制原则和依据

在编制过程中，本着以下原则和依据对标准进行了起草：

1、以市场需求为导向，与产业政策、行业实际相互协调，规范朝歌印象 小麦标准。在结构编写和内容编排等方面依据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，贯彻我国相关的法律法规和强制性国家标准，参照国家标准和行业标准等相关标准进行编制。

2、本标准是在结合企业多年来生产实践经验基础上，根据朝歌印象 小麦特性，并按照相关标准要求制定。标准主要技术

内容的制定，综合考虑生产企业的能力和用户的利益，寻求最大的经济、社会效益，充分体现了标准在技术上的先进性和合理性。

三、编制过程

（一）成立编制工作组

2025年2月，在接到批准立项通知后，淇县农业农村局、河南省科学院、河南省商业科学研究所有限责任公司、河南省飞天生物科技有限公司等淇县各企业等共同成立标准编写工作组，多方协作，开展标准编制的需求调研、资料收集、工作方案确定，明确了标准编制的指导思想、目标任务与进度要求，开始标准草案的编写。

（二）编制标准征求意见稿

标准编写工作组在广泛调研和收集资料的基础上，结合朝歌印象小麦的生产特点，并按照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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等相关标准，本着认真、负责的态度对

《朝歌印象 小麦》团体标准进行了编制,并于2025年3月5日前完成标准征求意见稿草案。

2025年3月,标准起草工作组多次向有关企业质量、技术和标准化工作人员,广泛征求意见,并针对一些重点难点问题进行了研讨。于2025年3月15日,标准起草组完成本标准的征求意见稿及编制说明。

四、主要技术内容的说明

(一) 主要技术内容确定

根据朝歌印象 小麦生产的特点以及相关标准的要求,确定本标准的主要技术内容: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。

(二) 主要技术内容说明

结合朝歌印象 小麦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。求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输等。

1、范围

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、术语和定义

该团标细化了品质分类,将小麦品种按加工用途分为强筋小麦、中强筋小麦、中筋小麦、弱筋小麦,这种分类方法更加科学地反映了小麦的内在品质差异,表现在加工食品上强筋小

麦，小麦粉筋力强，适用于制作面包或用于配麦；中强筋小麦，小麦粉筋力较强，方便面、饺子、馒头、面条等食品；中筋小麦，小麦粉筋力适中，适用于制作面条、饺子、馒头等食品；弱筋小麦，小麦粉筋力较弱，适用于制作馒头、蛋糕、饼干等食品。为专用小麦的育种、生产和加工提供了技术依据。

2.1 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品牌。

2.2 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。

2.3 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。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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。。

3、理化指标

(1) 根据 GB 1351《小麦》标准中对小麦的容重、不完善粒、杂质、水分的要求,团标中对其进一步明确,详细规定了各类、各等级小麦的品质指标,能够全面、准确地评价小麦的品质特性。

(2) 污染物要求

根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》对小麦相关指标的要求,该标准中进一步明确。

(3) 真菌毒素要求

根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》对小麦相关指标的要求,该标准中具体明确。

(4) 农药残留要求

根据 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》对小麦相关指标的要求,该标准中具体明确。

五、标准中涉及到任何专利情况

本标准未涉及到任何专利。

六、预期达到的社会效益

一是对于推动淇县地区小麦产业发展,首先优化种植结构,标准的实施有助于引导农民根据市场需求选择种植品种,优化

小麦种植结构，提高小麦生产的整体效益。其次促进专用小麦生产，专用小麦的生产能够满足食品加工企业对原料品质的特殊要求，推动小麦深加工产业的发展。

二是有助于提升淇县地区小麦及其制品品质。满足消费者高品质需求，小麦及其制品能够更好地满足消费者对食品口感、营养和健康等方面的需求。通过提升小麦及其制品的品质，可以增加产品的附加值，为企业创造更多的经济效益。

三是通过小麦标准的制定，有力地促进技术创新和产业升级，标准的制定和实施有助于推动小麦育种、栽培、加工等方面的技术研发和创新。随着小麦品质分类标准的不断完善和推广，将有力推动淇县地区小麦产业的转型升级和可持续发展。

综上所述，该标准在小麦品质分类、技术方面具有科学性和先进性，在经济方面具有显著的推动作用，对于提升当地小麦产业的竞争力、促进小麦产业的可持续发展具有重要意义。

七、标准与国际标准（国外先进标准）的对比分析及采用情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准水平为国内领先水平。

八、标准在体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准适用于食品行业。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，

符合国家强制性标准的要求。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中无重大分歧。

十、标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性团体标准。

十一、标准的贯彻与实施意见与建议

建议本标准自发布后实施。

十二、废止现行相关标准的建议

无。

十三、其他应予说明的事项

无。

标准起草工作组

2025年3月1日

附表一

征求意见汇总处理表

标准名称： 《朝歌印象 小麦》

负责起草单位： 河南省商业科学研究所有限责任公司

承办人：

发函件数：

回函件数：

电话：

序号	标准章条编号	提出单位	意见及建议	采纳与否及理由
1	2 规范性引用文件	河南省科高食品安全检测有限公司	引用标准里缺少 GB 1351 的标准	采纳
2	4.3 理化指标	河南省科高食品安全检测有限公司	建议删除无机杂质的检验方法中的年代号	采纳
3	型式检验	河南省市场监督管理局	建议删除该条款	采纳
4	5.5 型式检验	河南省疾病预防控制中心	建议删除 5.5 相关内容	采纳
5	标准文本	郑州轻工业大学	无意见	
7	标准文本	河南农业大学	无意见	
8	6.3	河南省飞天生物科技有限公司	建议将贮存改成储存，并与 GB 1351 保持一致	采纳