

T/SYMBJY

河南省食品科学技术学会团体标准

T/SYMBJY 000.005-2020

小麦青麦仁

2020-04-26 发布

2020-05-01 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、郑州大学、河南工业大学、淮阳县金农实业有限公司、江苏省农业科学院、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、河南科技学院、河南省粮油饲料产品质量监督检验中心、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、河南科技大学、河南省安康食品科技研究院、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、国家轻工业食品质量监督检测郑州站、河南省食品工业科学研究所有限公司

本标准主要起草人：张康逸、温青玉、屈凌波、高玲玲、康志敏、郭东旭、何梦影、赵迪、张灿、黄庆荣、黄继红、李天义、宋江峰、李民强、张力争、范雯、韩伟、韩红军、孟稣、金先东、晁毛妮、王秀萍、罗登林、兰尊海、孙巍巍、蒋亚楠、付利、张安永、吴向习、杨淑祯

小麦青麦仁

1 范围

本标准规定了小麦青麦仁的术语和定义、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粒为主要原料，经专用小麦青麦仁脱壳机进行脱壳、清洗、漂烫、冷却、速冻或不速冻、包装加工而成的速冻小麦青麦仁或即食小麦青麦仁。

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/T 191	包装储运图示标志	
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准	食品中淀粉的测定
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 5009.88	食品安全国家标准	食品中膳食纤维的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7098	食品安全国家标准	罐头食品
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 13122	食品安全国家标准	谷物加工卫生规范
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31646	食品安全国家标准	速冻食品生产和经营卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
DBS44/006	非预包装即食食品	微生物限量
T/ZZB 0727	真空包装粽	(肉粽、豆沙粽)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 小麦青麦仁

乳熟期至蜡熟期收获的小麦粒，经脱壳、清洗、漂烫或不漂烫的麦仁。

4 产品分类

4.1 产品按不同保鲜方式可分为即食小麦青麦仁、速冻小麦青麦仁及真空包装小麦青麦仁。

4.1.1 即食小麦青麦仁：指经脱壳、清洗、漂烫或不漂烫等加工方式处理后，在常温下贮存和销售的小麦青麦仁。

4.1.2 速冻小麦青麦仁：指经脱壳、清洗、漂烫或不漂烫等加工方式处理后，再经预冷、速冻并在-18℃条件下贮藏和销售的小麦青麦仁。

4.1.3 真空包装小麦青麦仁：指经真空包装和灭菌工艺处理并以真空包装方式贮存和销售的小麦青麦仁。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦青麦仁采用新鲜的原料，籽粒水分不低于 60 g/100g，应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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，倒入一容量为500mL洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，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	解冻前或后具有本品特有的清香气味，无腐败、霉烂等异味。	
滋味	具有青麦仁特有的清香味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的异物。	

5.3 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)	≥ 40	GB 5009.3
淀粉含量/(%)	45~65	GB 5009.9
膳食纤维含量/(%)	≥ 10	GB 5009.88
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 2.00	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 400	GB 5009.111
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 2.00	GB 5009.27
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19

5.4 微生物限量

5.4.1 即食小麦青麦仁、速冻小麦青麦仁微生物限量应分别符合表 3、表 4 要求。

表 3 即食小麦青麦仁的微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法

霉菌	≤20				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 速冻小麦青麦仁的微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.4.2 真空包装小麦青麦仁微生物指标应符合 GB 7098 中罐头食品商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.5 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。

5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；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。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 批次

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。

6.3 抽样

6.3.1 在成品库内抽样，抽样单位以最小销售单元计。

6.3.2 每批按千分之五抽样，每批抽样数不应少于 15 件最小销售单元（总数不少于 5kg），其中 5 件用于备用样品，10 件用于检验。

6.4 出厂检验

6.4.1 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。

6.4.2 出厂检验项目包括感官、水分、淀粉含量、膳食纤维含量、净含量及允许短缺量，其中，即食小

麦青麦仁应增加菌落总数、大肠菌群的检验。

6.5 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。

6.6 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，则判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 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。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。

7.2 包装

应符合相应的产品执行标准和相关规定。

7.3 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 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。速冻青麦仁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 -16°C ，但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。速冻青麦仁运送到销售点时，最高温度 $\leq -16^{\circ}\text{C}$ 。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。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.4.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。

7.4.4 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 $\geq 60\text{cm}$ 。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。

7.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，自生产之日起，即食小麦青麦仁常温下保质期为1天；速冻小麦青麦仁保质期为12个月；真空包装小麦青麦仁保质期为6个月。

全国团体标准信息平台