



416653S-2020



郑州金法粮油有限公司企业标准

Q/ZJL 0003S-2020

---

# 麦仁（分装）

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

---

郑州金法粮油有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州金法粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李金法。

H N

Q B

# 麦仁（分装）

## 1 范围

本标准规定了麦仁（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦仁（大麦仁、小麦仁、青稞中的一种）为原料，经称量、包装而制成的麦仁（分装）。

根据所用原料不同，可分为：大麦仁（分装）、小麦仁（分装）、青稞（分装）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 麦仁（大麦仁、小麦仁、青稞）应符合 Q/DFSC 0001S(见附录 A)的规定。

### 2.2 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	粒状，允许有少量破碎粒、不完善粒	目视
色 泽	浅黄色	GB/T 5492
气、滋味	具有麦仁特有的滋、气味，无异味	
°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

注：°仅适用于小麦仁。

### 2.3 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
不完善粒，%		≤ 4.0	GB/T 5494
杂 质	总量，%	≤ 0.2	
	矿物质，%	≤ 0.02	

水分, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
<sup>a</sup> 玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; <sup>a</sup> 仅适用于小麦仁。			

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、杂质。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

备案编号: 323405S-2019

备案日期: 2019-12-03



Q/DFSC

盐城市大丰三川麦业有限公司企业标准

Q/DFSC 0001S-2019

代替 Q/DFSC 0001S-2016

麦仁（大麦仁、小麦仁、青稞）

2019-11-07 发布

2019-12-04 实施

盐城市大丰三川麦业有限公司发布

## 前 言

本标准是对 Q/DFSC 0001S-2016 的修订，与原标准相比：

——修改了标准名称；

——本标准中铬（以 Cr 计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$  严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物规定的铬（以 Cr 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$  的规定。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准由盐城市大丰三川麦业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：朱存。

本标准于 2010 年 12 月首次发布，2013 年 10 月第一次修订，2016 年 10 月第二次修订，2019 年 11 月第三次修订。

## 麦仁（大麦仁、小麦仁、青稞）

### 1 范围

本标准规定了麦仁（大麦仁、小麦仁、青稞）的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大麦、小麦、青稞为原料，经去杂、脱壳、色选加工制成的麦仁（大麦仁、小麦仁、青稞）（以下简称产品）。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 分类

产品按原料不同分为大麦仁、小麦仁、青稞。

Q/DFSC 0001S-2019

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

大麦、小麦、青稞应符合 GB 2715 的规定。

##### 4.2 感官指标与试验方法

应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法	
色泽、气味	浅黄色，具有麦仁特有的气味、无不良气味	GB/T 5492	
水分，g/100g $\leq$	14.0	GB 5009.3	
破碎粒（以通过 $\Phi$ 2.5mm筛下物计） $\leq$	6.0	GB/T 5503	
不完善粒，g/100g $\leq$	4.0	GB/T 5494	
杂质，% $\leq$	总量		0.2
	矿物质		0.02
	麦粒	0.1	

##### 4.3 污染物限量与试验方法

应符合表2的规定。

表2 污染物限量与试验方法

项 目	指 标	试验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg $\leq$	0.02	GB 5009.17

##### 4.4 真菌毒素限量与试验方法

应符合表3的规定。

表3 真菌毒素限量与试验方法

项 目	指 标	试验方法
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
其他真菌毒素	应符合 GB 2761 的规定	

##### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

##### 4.6 净含量与试验方法

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 [2005]第 75 号令的要求，试验方法按 JJF 1070 的规定

执行。

## 5 检验规则

### 5.1 扦样、分样

按GB/T 5491的规定执行。

### 5.2 组批

以同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前都应进行出厂检验，经检验合格并附合格证明方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、杂质、破碎粒、不完善粒、净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源发生变化，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产时每半年或停产三个月恢复生产时；
- c) 出厂检验与型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.4.2 型式检验为本标准要求中除 4.1 的全部项目。

### 5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准要求，判该批产品或该次型式检验合格。

5.5.2 若有检验项目不符合本标准要求，可以加倍抽样复检，复检合格则判该批产品或该次型式检验合格；若复检仍有检验项目不符合本标准要求，判该批产品或该次型式检验不合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品的标志应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋，外包装采用塑料编织袋，袋口应缝制好，包装材料应符合GB/T 17109规定的要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止雨淋和污染。

### 6.4 贮存

Q/DFSC 0001S-2019

产品应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害物质或含水量较大的物质混贮。

## 7 保质期

在符合本标准储运条件下，自产品生产之日起，产品保质期为6个月。

---

## 编制说明

麦仁(分装)是以麦仁(大麦仁、小麦仁、青稞中的一种)为原料,经称量、包装而制成的麦仁(分装)。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州金法粮油有限公司

Q B