



411675S-2021



宜阳县高村乡老李头磨坊企业标准

Q/YGLM 0002S-2021

麦仁

2021-07-22 发布

2021-07-22 实施

宜阳县高村乡老李头磨坊 发布

前 言

本标准由宜阳县高村乡老李头磨坊提出并起草。

本标准起草人：李晓明。

H N

Q B

麦仁

1 范围

本标准规定了麦仁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿小麦、荞麦中的一种为原料，经挑拣、磁选、筛选、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁。

根据原料不同可分为：小麦仁、黑小麦仁、绿小麦仁、荞麦米仁。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑小麦、绿小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, %	≤ 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
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
苯并[α]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.27
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿小麦、荞麦中的一种为原料，经挑拣、磁选、筛选、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁。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，参照GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宜阳县高村乡老李头磨坊

H N

Q B