



412210S-2021



获嘉县丰源粮油加工厂企业标准

Q/HFL 0001S-2021

麦仁（小麦米）

2021-09-18 发布

2021-09-18 实施

获嘉县丰源粮油加工厂 发布

前 言

本标准由获嘉县丰源粮油加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李宝喜。

H N
Q B

麦仁（小麦米）

1 范围

本标准规定了麦仁（小麦米）的要求、检验方法、检验规则等。
本标准适用于以小麦为原料，经过清理、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁（小麦米）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
2.1.2 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	颗粒状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	浅褐色	
气味、滋味	具有麦香味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 1.3	GB 5009.4
★ 铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	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
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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	GB/T 5009.145
溴氰菊酯，mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110

苯并（a）芘， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60	GB 5009.209
* 该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 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

: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。

3 检验

出厂检验项目包括：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

麦仁（小麦米）是以小麦为原料，经过清理、脱皮、包装加工而成的非即食麦仁（小麦米）。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县丰源粮油加工厂

H N
Q B