



411585S-2022



焦作坤元食品有限公司企业标准

Q/JKS 0001S-2022

青麦仁及其制品

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

焦作坤元食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作坤元食品有限公司提出。

本标准由焦作坤元食品有限公司、郑州市食品药品检验所共同起草。

本标准主要起草人：王宇坤、贾飞。

本标准替代 Q/JKS 0001S-2022（备案号 410461S-2022）。

H N

Q B

青麦仁及其制品

1 范围

本标准规定了青麦仁及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经脱壳的乳熟后期蜡熟期收割的小麦粒（以下简称青麦仁）为原料，经过清洗、漂烫、冷却、真空包装、冷冻贮存而成的青麦仁；

或以青麦仁为原料，经过清洗、漂烫、冷却、炒制、冷却、拌油（大豆油或大豆色拉油），添加或不添加铁棍山药粉（熟制）、石磨碾压、真空包装、冷冻贮存而成的石磨碾馓；

或以青麦仁为原料，经过清洗、漂烫、冷却、炒制、冷却、拌油（大豆油或大豆色拉油），添加或不添加铁棍山药粉（熟制）、机械挤压、切段、真空包装、冷冻贮存而成的碾馓。

根据加工工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2脱壳的乳熟后期蜡熟期收割的小麦粒应清洁、卫生、无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5铁棍山药粉应符合 GB 19640 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	青麦仁:籽粒饱满,成熟度适宜,无病虫害,无腐烂和霉变 石磨碾馓、碾馓:圆条状,单股,双股或多股,粗细均匀,质构组织疏松	取样品适量,倒入一洁净白瓷盘中,在自然光线用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有青麦仁的气、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 80	GB 5009.3
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12

总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.15
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.123
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤	0.01	GB 5009.17
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经脱壳的乳熟后期蜡熟期收割的小麦粒（以下简称青麦仁）为原料，经过清洗、漂烫、冷却、真空包装、冷冻贮存而成的青麦仁；

或以青麦仁为原料，经过清洗、漂烫、冷却、炒制、冷却、拌油（大豆油或大豆色拉油），添加或不添加铁棍山药粉（熟制）、石磨碾压、真空包装、冷冻贮存而成的石磨碾馓；

或以青麦仁为原料，经过清洗、漂烫、冷却、炒制、冷却、拌油（大豆油或大豆色拉油），添加或不添加铁棍山药粉（熟制）、机械挤压、切段、真空包装、冷冻贮存而成的碾馓。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

焦作坤元食品有限公司