



410600S-2023



获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂企业标准

Q/HZS 0001S-2023

# 麦仁（小麦米）

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂 发布

## 前 言

本标准由获嘉县智胜农副产品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：宋智胜。

本标准实施日起替代 Q/HZS0001S-2017(411913S-2017)。

H N

Q B

# 麦仁（小麦米）

## 1 范围

本标准规定了麦仁（小麦米）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦（普通小麦、绿小麦、黑小麦中的一种或几种）为原料，经过清理、脱皮、混合或不混合、包装加工而成的非即食麦仁（小麦米）。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 普通小麦、绿小麦、黑小麦应符合 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	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有麦香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
热损伤粒，%	≤ 0.5	按照 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	按照 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

### 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
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，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，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27

注：\*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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

麦仁（小麦米）是以小麦（普通小麦、绿小麦、黑小麦中的一种或几种）为原料，经过清理、脱皮、混合或不混合、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。

H

N

获嘉县冯庄镇智胜农副产品加工厂

Q

B