



411874S-2023



夏邑县同发食品有限公司企业标准

Q/XTF 0004S-2023

# 速冻青麦仁

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

夏邑县同发食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县同发食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙丽艳。

H N

Q B

# 速冻青麦仁

## 1 范围

本标准规定了速冻青麦仁的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳熟期收割、脱壳的小麦籽粒为原料，经清洗、漂烫或不漂烫、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻青麦仁。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

### 2.1 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当平均温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 时，速冻加工方告完成的冻结方法。

### 2.2 速冻青麦仁

速冻青麦仁是以乳熟期收割、脱壳的小麦籽粒为原料，经清洗、漂烫或不漂烫、沥水、速冻、包装加工而成。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦籽粒应新鲜、鲜嫩，籽粒水分大于等于 $70\text{g}/100\text{g}$ ，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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
外观	籽粒饱满，成熟度适宜，无病虫害，无腐烂和霉变	从样品中取出 150g，倒入一洁净白瓷盘或烧杯中，在自然光线下用肉眼观察外观、色泽、形态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，评价其风味
色泽	解冻前或后都具有产品应有的特征，颜色光泽纯正	
形态	颗粒状，无锈斑，无虫害，并允许有少量轻微机械伤	
风味	具有本品应有的风味，解冻后具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 3.3 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, $\text{g}/100\text{g}$	60~75	GB 5009.3

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.08	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg	≤	0.5	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
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
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以乳熟期收割、脱壳的小麦籽粒为原料，经清洗、漂烫或不漂烫、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻青麦仁。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，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。

夏邑县同发食品有限公司

H N

Q B