



410089S-2025



郑州市二七区食泉米面制品作坊企业标准

Q/ZSQM 0002S-2025

# 青麦仁及其制品

2025-01-08 发布

2025-01-08 实施

郑州市二七区食泉米面制品作坊 发布

## 前 言

本标准由郑州市二七区食泉米面制品作坊提出并起草。

本标准起草人：焦阳洋、杨丹丹。

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。

本标准适用于以青麦仁（青小麦经脱皮、筛选、二次脱皮、风选、清洗、熟化或不熟化、冷却或不冷却、脱皮、风选制成）为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、大麦苗粉中的一种或几种，经混合、成型（碾磨或挤压熟化）或不成型、冷却或不冷却、抹油或不抹油、切制或不切制、包装、灭菌或不灭菌、冷冻制成的非即食青麦仁及其制品。

根据生产工艺不同分为：青麦仁、炒青麦仁、青麦仁碾转、青麦仁条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦青、大青麦苗粉应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 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 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽        |  |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                    | 指 标    | 检验方法       |
|------------------------|--------|------------|
| 水分, g/100g             | ≤ 50.0 | GB 5009.3  |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 6.0  | GB 5009.44 |
| 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 |

|                                |   |      |            |
|--------------------------------|---|------|------------|
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg               | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg    | ≤ | 5.0  | GB 5009.22 |
| 注：*该项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

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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以青麦仁（青小麦经脱皮、筛选、二次脱皮、风选、清洗、熟化或不熟化、冷却或不冷却、脱皮、风选制成）为主要原料，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、大麦苗粉中的一种或几种，经混合、成型（碾磨或挤压熟化）或不成型、冷却或不冷却、抹油或不抹油、切制或不切制、包装、灭菌或不灭菌、冷冻制成的非即食青麦仁及其制品。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》的有关规定制定本标准，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。

郑州市二七区食泉米面制品作坊

H N

Q B