



411643S-2025



夏邑县厨将食品有限公司企业标准

Q/XCS 0002S-2025

速冻麦仁

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

夏邑县厨将食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县厨将食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李雪梅。

H N
Q B

速冻麦仁

1 范围

本标准规定了速冻麦仁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的麦仁（青麦仁、黑麦仁中的一种或两种）为原料，经预处理、清洗、漂烫或不漂烫、速冻、拼配或不拼配、包装而成的非即食速冻麦仁。

按原料不同可分为以下几类：速冻青麦仁、速冻黑麦仁、速冻混合麦仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 青麦仁、黑麦仁应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽、气、滋味，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。

2.2 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	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 2：检测甲基汞的产品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜的麦仁（青麦仁、黑麦仁中的一种或两种）为原料，经预处理、清洗、漂烫或不漂烫、速冻、拼配或不拼配、包装而成的非即食速冻麦仁。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县厨将食品有限公司

H N
Q B