



412323S-2025



河南中坤农业科技有限公司企
业标准

Q/HZN 0004S-2025

大麦苗粉

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

河南中坤农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中坤农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：

- 1.驻马店市农业科学院农产品加工研究所\河南省芽类加工工程技术研究中心\驻马店市
五谷芽苗菜生产与加工重点实验室
- 2.河南省甘薯杂粮产业技术体系大麦试验站（驻马店）
- 3.正阳县农业技术推广站
- 4.平舆县农业科学研究所
- 5.遂平县农村社会事业发展服务中心
- 6.河南中坤农业科技有限公司
- 7.正阳县付寨乡综合行政执法大队
- 8.遂平县车站街道办事处农业农村服务中心

本标准起草人： 许海涛¹，郅战宁^{1,2}，谢小俊³，吴忠梅³，王文文⁴，徐静⁵，冯利⁶，冯林海⁷，陈军召⁸，郭海斌¹，王树杰¹，李艳¹，冯辉¹，薛正刚¹，杨永乾¹，王月¹，王素奇¹。

大麦苗粉

1 范围

本标准规定了大麦苗粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜大麦嫩苗为原料，经过挑拣、清洗、漂烫、脱水、低温干燥或低温烘干、超细粉碎、筛分、包装制成的非即食大麦苗粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大麦嫩苗采收质量要求植株高度为 20~30 cm，具有固有色泽，清洁，茎秆鲜嫩、直，无腐烂、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害、有机械损伤，且符合 GB 2762、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	粉状	取适量试样,置于洁净的白瓷盘中，在自然光下直接观察样品的色泽、组织形态和杂质。凑近闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽，呈翠绿色至深绿色	
气味、滋味	具有本品特有的香味	
组织形态	无肉眼可见结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
粗细度，% ≥	95.0	GB/T 5507
水分，% ≤	7.0	GB 5009.3
灰分，% ≤	9.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，% ≤	2	GB 5009.4
总膳食纤维，% ≥	40	GB 5009.88
蛋白质（以干基计），% ≥	18	GB 5009.5
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12

注：*铅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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，微生物限量应符合GB 29921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、灰分、总膳食纤维。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜大麦嫩苗为原料，经过挑拣、清洗、漂烫、脱水、低温干燥或低温烘干、超细粉碎、筛分、包装制成的非即食大麦苗粉。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 QB/T 5586《大麦嫩苗粉》制订本企业标准，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。

H N

河南中坤农业科技有限公司

Q B