



410027S-2026



河南中坤农业科技有限公司企业
标准

Q/HZN 0007S-2026

青麦仁

2026-01-12 发布

2026-01-12 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. 驻马店市农村社会事业发展服务中心
3. 驻马店市农业生态与资源保护站
4. 安阳市农业科学院
5. 上蔡县农业技术推广中心
6. 滑县农业技术推广中心
7. 内黄县植物保护检疫站
8. 汤阴县农业农村局
9. 河南中坤农业科技有限公司
10. 平舆县农业科学研究所

本标准起草人：郭海斌¹，王 静²，刘小磊³，薛志伟⁴，王斌功⁵，申为民⁴，赵朝阳⁶，王青秀⁷，田艳云⁸，冯 利⁹，王文文¹⁰，许海涛¹，王 月¹，王帅帅¹，孙雪雨¹，王彦坡¹，杨 露¹

Q B

青麦仁

1 范围

本标准规定了青麦仁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜青麦仁（青小麦仁、青大麦仁中的一种或两种）为原料，经拣选、筛选、清洗、漂烫或不漂烫、脱水或不脱水、速冻、包装而成的非即食青麦仁。

根据原料不同可分为几类：青小麦仁、青大麦仁、混合青麦仁

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 青麦仁以乳熟期收割、脱壳的小麦、大麦青籽粒，具有固有色泽，应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，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
外观	麦仁碧绿、质地柔软，籽粒饱满，成熟度适宜，无霉变，无虫害	取1袋样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽，闻其气味，并检查有无杂质，用温开水漱口，品其滋味。
形态	颗粒状，允许有少量轻微机械伤	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	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
水分，g/100g	60~70	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.09	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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
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

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。

QB

编制说明

本标准适用于以新鲜青麦仁（青小麦仁、青大麦仁中的一种或两种）为原料，经拣选、筛选、清洗、漂烫或不漂烫、脱水或不脱水、速冻、包装而成的非即食青麦仁。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，制定本企业标准，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。

