

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1510—2016
代替 NY/T 1510—2007

绿色食品 麦类制品

Green food—Processed wheat and baerley

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1510—2007《绿色食品 麦类制品》。与 NY/T 1510—2007 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 删除了焙烤麦类制品、麦茶、麦芽糊精的理化指标、卫生指标和微生物学指标的要求;
- 删减了卫生指标中的氟、发芽麦类制品的微生物指标;
- 修改了山梨酸的限量;
- 增加了氧乐果、毒死蜱、敌敌畏、多菌灵、阿力甜、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A 的限量。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、中国绿色食品发展中心、农业部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)。

本标准主要起草人:程爱华、廖辉、陈国峰、李宛、孙丽容、单宏、刘晓庆、金海涛、张志华、陈倩、陈国友、王剑平、王乐凯。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1510—2007。

绿色食品 麦类制品

1 范围

本标准规定了绿色食品麦类制品的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于以绿色食品大麦(含米大麦)、燕麦(含莜麦)、小麦、荞麦等为主要原料的即食麦类制品和发芽麦类制品,不适用于麦茶和焙烤类麦类制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

QB/T 1686 啤酒麦芽

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

麦类制品 **processed wheat and barley**

以麦类为主要原料,经加工制成的制品。

3.2

即食麦类制品 **instant processed wheat and barley**

以麦类为主要原料,经加工制成的冲泡后即可食用的食品,包括麦片和麦糊等。

3.3

发芽麦类制品 **germinated processed wheat and barley**

经发芽处理的大麦[含米大麦(青稞)]、燕麦(含莜麦)、小麦、荞麦(含苦荞麦)或以其为主要原料生产的制品,包括大麦麦芽、小麦麦芽、发芽麦粒等。

3.4

啤酒麦芽 **barley malt**

以小麦及二棱、多棱大麦为原料,经浸麦、发芽、烘干、焙焦所制成的啤酒酿造用麦芽。

3.5

破损粒 **broken kernel**

表面不完整达 1/3 的颗粒。

4 要求

4.1 原料和辅料

原料和辅料应符合相关绿色食品要求。食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

4.2 加工过程

加工过程应符合 GB 14881 的要求。

4.3 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
形状	具有该产品固有形状	取 20 g~50 g 样品散放于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,目测观察形状、色泽和杂质,品尝其滋味,嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽,且均匀一致	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
杂质	正常视力下无可见外来杂质	

4.4 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
	即食麦类制品		发芽麦类制品	
	麦片	麦糊	麦芽和麦粒 ^a	
破损率,g/100 g	—	—	≤2.0	称取试样 200 g,精确至 0.1 g,拣出破损粒,称其质量,计算所占百分率
水分,g/100 g	≤10.0	≤8.0	≤12.0	GB 5009.3
灰分,g/100 g	—	—	≤3.0	GB 5009.4
脂肪酸值,mg KOH/100 g	—	≤80	—	GB/T 5510

^a 啤酒麦芽的理化指标应符合 QB/T 1686 中一级品的规定。

4.5 污染物限量、农药残留限量和真菌毒素限量

污染物、农药残留和真菌毒素限量应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的规定。

表3 污染物、农药残留和真菌毒素限量

序号	项 目	指 标		检验方法
		即食麦类制品	发芽麦类制品	
1	无机砷(以 As 计),mg/kg	—	≤0.2	GB 5009.11
2	铅(以 Pb 计),mg/kg	—	≤0.2	GB 5009.12
3	总汞(以 Hg 计),mg/kg	—	≤0.02	GB 5009.17
4	镉(以 Cd 计),mg/kg	—	≤0.1	GB 5009.15
5	氧乐果,mg/kg	—	≤0.01	GB/T 20770
6	毒死蜱,mg/kg	—	≤0.1	GB/T 5009.145
7	敌敌畏,mg/kg	—	≤0.01	GB/T 5009.145
8	多菌灵,mg/kg	—	≤0.01	GB/T 20770
9	黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	—	≤5.0	GB 5009.22
10	脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	—	≤1 000	GB 5009.111

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照 4.3~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验内容包括包装、标签、净含量、感官、水分,即食麦类制品还应包括菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

附录 A
(规范性附录)

绿色食品麦类制品产品申报检验项目

表 A.1、表 A.2 和表 A.3 规定了除 4.3~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品麦类制品产品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物和真菌毒素项目

项 目	指 标		检验方法
	即食麦类制品	发芽麦类制品	
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0		GB 5009.123
赭曲霉毒素 A,μg/kg	≤5.0		GB 5009.96

表 A.2 即食麦类制品的食品添加剂项目

单位为毫克每千克

项 目	指标	检验方法
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得检出(<5)	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	不得检出(<5)	GB 5009.28
糖精钠	不得检出(<5)	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸钠计)	不得检出(<10)	GB 5009.97
阿力甜	不得检出(<5)	GB 5009.263

表 A.3 即食麦类制品的微生物项目

项 目	采样方案及限量(以/25 g 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	100	1 000	GB 4789.10—2010 第二法
菌落总数,CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3—2016 第二法
霉菌,CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

注:*n*为同一批次产品应采集的样品件数;*c*为最大可允许超出*m*值的样品数;*m*为致病菌指标可接受水平的限量值;*M*为致病菌指标的最高安全限量值。