



412278S-2018



洛宁云鹤食品有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2018

速冻青麦仁捻转

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

洛宁云鹤食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由洛宁云鹤食品有限公司、河南省农业科学院农副产品加工研究中心提出。

本标准起草单位：洛宁云鹤食品有限公司。

本标准主要起草人：张力争。

H N

Q B

速冻青麦仁捻转

1 范围

本标准规定了速冻青麦仁捻转的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以乳熟后期、蜡熟期的青麦仁为原料，经清洗、烘烤、冷却、碾磨、包装、速冻等工艺加工而成的非即食青麦仁捻转。

2 术语和定义

2.1 烘烤

使产品脱水熟制的干制方式。

2.2 碾磨

使用石磨作为碾磨设备，将物料碾制成一段一段绳状制品的加工方法。

2.3 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当平均温度达到 -18°C 时，速冻加工方告完成的冻结方法。

2.4 速冻青麦仁捻转

以乳熟后期、蜡熟期的青麦仁为原料，经清洗、烘烤、冷却、碾磨、包装、速冻等工艺加工而成的青麦仁捻转。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 青麦仁应符合 Q/LYS 0001S 的规定，见附件 A。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
形态	绳状，粗细较均匀，长短基本一致，组织状态均匀，松散，软硬适中	取出150g速冻青麦仁捻转，采用感官观察产品在箱(袋)内的排列状况和各个体的形状、大小、匀整度，倒在自然光下用肉眼观察形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后放入微波炉，中高火加热1min后取出，放置5min后，待品尝。以温开水漱口，品尝解冻后的样品，评价其风味。
色泽	颜色翠绿，具有该产品应有的色泽	
风味	具有青麦仁特有的风味，解冻后具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物杂质	

3.3 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
----	----	------

水分含量/(g/100g)		40~45	GB 5009.3
*总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
样品的采样及处理按GB4789.1执行					

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB31646 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官、水分含量、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

速冻青麦仁 (Q/LYS 0001S)

1 范围

本标准规定了速冻青麦仁的术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以乳熟期收割、脱壳的小麦籽粒为原料经二次脱壳、清洗、自然脱水、速冻、包装加工而成的非即食速冻青麦仁。

2 术语和定义

2.1 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当平均温度达到 -18°C 时，速冻加工方告完成的冻结方法。

2.2 生制冻结

产品被冻结前未经加热成熟。

2.3 速冻青麦仁

速冻青麦仁是以乳熟期收割、脱壳的小麦籽粒为原料经二次脱壳、清洗、自然脱水、速冻、包装加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 青麦仁采用新鲜、未经农业虫害侵蚀、无农药残留、鲜嫩的原料，籽粒水分大于等于 70g/100g 应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	籽粒饱满，成熟度适宜，无病虫害，无腐烂和霉变。	从样品中取出 150 g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，评价其风味。
色泽	解冻前或后都具有产品应有的特征，颜色光泽纯正。	
形态	颗粒状，无锈斑，无虫害，并允许有少量轻微机械伤。	
风味	具有本品应有的风味，解冻后具有该产品应有的气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的异物。	

3.3 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
水分含量/(g/100g)	60~75	GB 5009.3
镉 (以 Cd 计) /(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) /(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
黄曲霉素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
总砷 (以 As 计) /(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

样品的采样及处理按GB4789.1执行

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB31646 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括感官、水分含量、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

速冻青麦仁捻转以乳熟后期、蜡熟期的青麦仁为原料，经清洗、烘烤、冷却、碾磨、包装、速冻等工艺加工而成的非即食青麦仁捻转。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依据。

本标准规定了速冻青麦仁捻转的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

洛宁云鹤食品有限公司

Q B