



412581S-2018



永城市昆仑农业开发有限公司企业标准

Q/YKNK 0001S-2018

---

# 速冻青麦仁

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

永城市昆仑农业开发有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由永城市昆仑农业开发有限公司、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：永城市昆仑农业开发有限公司。  
本标准主要起草人：张康逸，付福利，田静，田美华，康志敏，温青玉。

H N

Q B

# 速冻青麦仁

## 1 范围

本标准规定了速冻青麦仁的术语和含义、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

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

下列术语和定义适用于本标准。

### 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 $-18^{\circ}\text{C}$ 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 $70\text{g}/100\text{g}$ ，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、色泽、形态、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	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	60-75	GB 5009.3
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

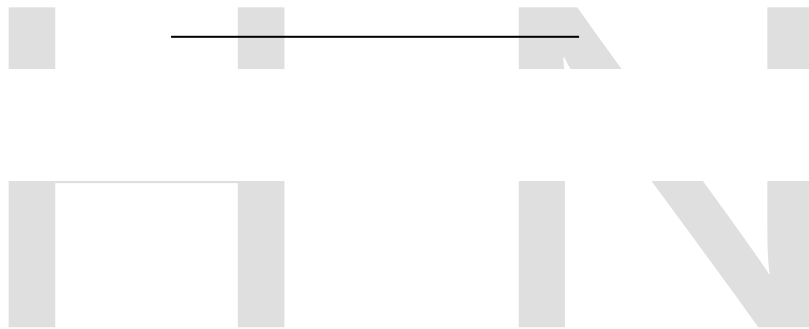
应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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要求、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。



Q B

## 编制说明

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、包装加工而成的。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。

永城市昆仑农业开发有限公司

H N

Q B