



410917S-2019



获嘉县齐州麦仁厂企业标准

Q/HQM 0001S-2019

麦仁

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

获嘉县齐州麦仁厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由获嘉县齐州麦仁厂提出。

本标准起草单位：获嘉县齐州麦仁厂。

本标准主要起草人：刘忠于。

H N

Q B

麦仁

1 范围

本标准规定了麦仁的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。本标准适用于以小麦为原料，经过清理、研磨脱皮、包装加工而成的非即食麦仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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	颗粒状	从样品中取出 20g，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	浅褐色	
气味、滋味	具有麦香味，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	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.3	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5	GB/T 5009.145
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110

苯并 (a) 芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、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

麦仁是以小麦为原料，经过清理、研磨脱皮、包装加工而成的非即食麦仁。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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，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。

获嘉县齐州麦仁厂

H N

Q B