

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 421—2012
代替 NY/T 421—2000

绿色食品 小麦及小麦粉

Green food—Wheat and wheat flour

2012-12-07 发布

2013-03-01 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 给出的规定起草。

本标准代替 NY/T 421—2000《绿色食品 小麦粉》。与 NY/T 421—2000 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了标准名称,改为《绿色食品 小麦及小麦粉》;
- 修改了适用范围,增加了小麦和全麦粉;
- 增加了术语和定义;
- 增加了小麦、小麦粉和全麦粉的感官要求;
- 修改并增加了小麦粉、小麦和全麦粉的理化指标要求;
- 增加了小麦和全麦粉的卫生指标要求;
- 修改了小麦粉卫生指标,删除了汞、氟、六六六、滴滴涕、杀螟硫磷、倍硫磷、敌敌畏、马拉硫磷、对硫磷、二硫化碳、氰化物的限量,增加了溴氰菊酯、氰戊菊酯、脱氧雪腐镰刀菌烯醇和玉米赤霉烯酮的限量。

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:农业部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)、黑龙江省农科院农产品质量安全研究所。

本标准主要起草人:程爱华、廖辉、王乐凯、李宛、陈国锋、陈国友、金海涛。

本标准所代替标准的历次版本的发布情况为:

- NY/T 421—2000。

绿色食品 小麦及小麦粉

1 范围

本标准规定了绿色食品小麦及小麦粉的术语和定义、技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品小麦、小麦粉及全麦粉。

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 1351 小麦
- GB 1355 小麦粉
- GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定
- 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/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498 粮食、油料检验 容重测定法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13122 面粉厂卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 20188 小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法
- GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- LS/T 3201 面包用小麦粉
- LS/T 3202 面条用小麦粉
- LS/T 3203 饺子用小麦粉
- LS/T 3204 馒头用小麦粉
- LS/T 3205 发酵饼干用小麦粉
- LS/T 3206 酥性饼干用小麦粉
- LS/T 3207 蛋糕用小麦粉

NY/T 421—2012

- LS/T 3208 糕点用小麦粉
- LS/T 3209 自发小麦粉
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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
- NY/T 1727 稻米中吡虫啉残留量的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

GB 1351 和 GB 1355 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小麦 wheat

禾本科草本植物栽培小麦的果实。呈卵形或长椭圆形，腹面有深纵沟。按照小麦播种季节的不同分为春小麦和冬小麦；按小麦籽粒的粒质和皮色分为硬质白小麦、软质白小麦、硬质红小麦和软质红小麦等。

[GB/T 22515—2008, 定义 2.2.2]

3.2

小麦粉 wheat flour

亦称面粉。小麦加工成的粉状产品。按其品质特性，可分为强筋小麦粉、中筋小麦粉、弱筋小麦粉和普通小麦粉等。

注：改写 GB/T 22515—2008, 定义 2.2.6.14

3.3

全麦粉 wholemeal

保留全部或部分麦皮的小麦粉。

[GB/T 22515—2008, 定义 2.2.6.15]

4 技术要求

4.1 原料产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 加工环境

应符合 GB 13122 的要求。

4.3 食品添加剂

应符合 NY/T 392 的规定。

4.4 感官要求

4.4.1 小麦的感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 小麦的感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	粒状、籽粒饱满、无霉变	GB/T 5493
色泽	具有产品固有的色泽	GB/T 5492
气味	无异味	GB/T 5492
不完善粒,%	≤6.0	GB/T 5494
杂质	总量,%	≤1.0
	矿物质,%	≤0.5

4.4.2 小麦粉、全麦粉的感官要求

具有该产品固有的形状,具有该产品的应有色泽,气味口味正常、无异味。

4.5 理化指标

4.5.1 小麦的理化指标

应符合表2的规定。

表2 小麦的理化指标

项 目	指 标	检测方法
容重,g/L	≥750	GB/T 5498
水分,%	≤12.5	GB/T 5497

4.5.2 小麦粉和全麦粉的理化指标

小麦粉应符合 GB 1355 中相应类型的要求或 LS/T 3201~LS/T 3209 的要求,全麦粉应符合相应国家标准、行业标准、地方标准或企业标准的要求,同时小麦粉、全麦粉还应符合表3的规定。

表3 小麦粉、全麦粉的理化指标

项 目	指 标	检测方法
溴酸钾,mg/kg	<0.5	GB/T 20188
过氧化苯甲酰,mg/kg	<0.5	GB/T 22325

4.6 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时小麦应符合表4的规定,小麦粉、全麦粉应符合表5的规定。

表4 小麦的污染物、农药残留限量

项 目	指 标	检测方法
总砷,mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
克百威,mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.104
甲拌磷,mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.145
氯化苦,mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.36

各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

表5 小麦粉、全麦粉的污染物、农药残留限量

项 目	指 标	检测方法
总砷,mg/kg	≤0.4	GB/T 5009.11
甲拌磷,mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.145
乐果,mg/kg	≤0.02	GB/T 5009.145

表 5 (续)

项 目	指 标	检测方法
磷化物(以 PH_3 计),mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.36
氯化苦,mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.36
各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。		

4.7 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

申请绿色食品认证的食品应按照标准中 4.4~4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标志和标签

6.1 标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

6.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装应符合 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A
(规范性附录)

绿色食品小麦小麦粉和全麦粉产品认证检验项目

A.1 表 A.1 规定了除 4.4~4.7 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,绿色食品小麦产品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品小麦产品认证检验必检项目

序号	项 目	指 标	检测方法
1	铅,mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
2	镉,mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.15
3	三唑酮,mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.126
4	抗蚜威,mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.104
5	辛硫磷,mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.102
6	毒死蜱,mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.145
7	吡虫啉,mg/kg	≤0.05	NY/T 1727
8	氯氰菊酯,mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.110
9	溴氰菊酯,mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.110
10	氰戊菊酯,mg/kg	≤2	GB/T 5009.110
11	乐果,mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.145
12	磷化物,mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.36
13	黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0	GB/T 18979
14	脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	≤1 000	GB/T 23503
15	玉米赤霉烯酮,μg/kg	≤60	GB/T 5009.209

各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

A.2 表 A.2 规定了除 4.4~4.7 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,绿色食品小麦粉和全麦粉产品申报检验还应检验的项目。

表 A.2 依据食品安全国家标准绿色食品小麦粉和全麦粉产品认证检验必检项目

序号	检验项目	指 标		检测方法
		小麦粉	全麦粉	
1	铅,mg/kg	≤0.2		GB 5009.12
2	镉,mg/kg	≤0.1		GB/T 5009.15
3	溴氰菊酯,mg/kg	≤0.2		GB/T 5009.110
4	氰戊菊酯,mg/kg	≤0.2	≤2	GB/T 5009.110
5	黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0		GB/T 18979
6	脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	≤1 000		GB/T 23503
7	玉米赤霉烯酮,μg/kg	≤60		GB/T 5009.209

各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

NY/T 421—2012

A.3 如小麦、小麦粉和全麦粉的食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。
