

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH 003-2020

小麦青麦仁

2022-09-13 发布

2022-09-27 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的给出的规定起草。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：河南省农业科学院农副产品加工研究中心、河南省全谷物小麦制品加工国际联合实验室、河南省全谷物鲜食加工工程技术研究中心、郑州大学、河南工业大学、淮阳县金农实业有限公司、江苏省农业科学院、濮阳市瑞丰园饮食服务有限公司、河南云鹤食品有限公司、西藏鑫旺生物科技有限公司、郑州思念食品有限公司、郑州胖哥食品有限公司、河南兴泰科技实业有限公司、民权县科农食品贸易有限公司、河南科技学院、河南省粮油饲料产品质量监督检验中心、河南海瑞正检测技术有限公司、永城市庄稼地家庭农场、永城市付利农产品种植专业合作社、河南省农业科学院长垣分院、河南科技大学、河南省安康食品科技研究院、河南翔宇食品有限公司、河南粮艺坊农业科技有限公司、河南久创科技有限公司、国家轻工业食品质量监督检测郑州站、河南省食品工业科学研究所有限公司。

本文件主要起草人：张康逸、温青玉、屈凌波、高玲玲、康志敏、郭东旭、何梦影、赵迪、张灿、黄庆荣、黄继红、李天义、宋江峰、李民强、张力争、范雯、韩伟、韩红军、孟稣、金先东、晁毛妮、王秀萍、罗登林、兰尊海、孙巍巍、蒋亚楠、付利、张安永、吴向习、杨淑祯。

小麦青麦仁

1 范围

本标准规定了小麦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、贮存等要求。

本标准适用于以乳熟后期蜡熟期收割的小麦粒为主要原料，经专用小麦青麦仁脱壳机进行脱壳、清洗、漂烫、冷却、速冻或不速冻、包装加工而成的速冻小麦青麦仁或即食小麦青麦仁。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所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）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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	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	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 4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准	食品中淀粉的测定
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