

附件 2

团体标准编制说明

标准名称	富硒麦芽粉生产技术规范		
拟修订或整合 标准名称	无	代替标准编号	无
1、项目现状及编制或修订目的和意义 <p>本标准主要起草单位具有良好的硒产品相关的实践活动，具备良好的团体标准制修订能力。本标准主要起草单位主要组织组织硒元素研究与硒资源开发的学术交流活动，开展重大科技问题的探讨，组织科技学习考察活动和各类学术研讨活动；加强跨地区、跨部门、跨行业、跨所有制之间的横向联系，促进“硒科学”技术交流、技术引进和经济技术合作；接受委托，组织开展硒资源新基地、新技术、新产品的研究与开发，充分利用、保护和开发硒矿资源，开展硒产品及科技项目的论证、咨询和鉴定；举办相关技术培训。</p> <p>本项目主要起草单位成员恩施圣希源生物科技有限公司建设有规范化、标准化的富硒麦芽粉生产技术基地，组织对富硒麦芽粉的研究开发、生产、销售、管理等活动，拥有专业的产品开发、生产、检验检测等技术人员，具备丰富的富硒麦芽粉生产实践经验，产品质量好、稳定。对富硒麦芽粉的生产起到了良好的引领、推动作用。</p> <p>此外基于恩施富硒产品多年的发展，团体成员企业在区域内有坚实的基础、专业化的人员、雄厚的资金支持，多年来在富硒麦芽粉生产的规范化、规模化、产业化、专业化过程中做了大量工作，在该市场上具有较大的影响力，本标准的实施在行业内具有广泛的应用基础。本标准的立项可填补富硒麦芽粉生产的空白，促进富硒麦芽粉的发展，发挥标准引领示范作用。</p>			

2、确定标准的主要内容或技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等依据和理由

本标准在多次实地调研的基础上，参照有关法规、标准，确定的主要技术内容包括术语定义、规范性引用文件、术语和定义、质量要求、生产工艺技术条件、标签、包装储运和运输等相关的内容。

术语和定义方面的内容包括富硒麦芽粉。

质量要求规定了富硒麦芽粉生产的原料管理、生产用水要求、加工条件等方面的质量要求。主要参考依据有《富硒麦芽生产工艺研究》（山地农业生物学报）、T/HNFX 001-2017（v01）《富硒农产品硒含量要求》。

生产工艺技术条件部分对生产工艺流程、生产工艺技术要点（包括原料、干燥、粉碎、包装、检验、入库）等方面的内容进行了规定。主要参考依据有、T/CAB CASA 0005-2018《富硒麦仁生产技术规范》、T/CAB CASA 0006-2018《富硒挂面生产技术规范》等。

标签部分对产品标签内容所执行要求进行了规定。参考有 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《恩施州硒产品专用标志管理办法》。

包装、储存和运输部分对产品包装、储存及运输的有关要求进行了规定。参考有 T/CAB CASA 0005-2018《富硒麦仁生产技术规范》、T/CAB CASA 0006-2018《富硒挂面生产技术规范》等及产品相关的企业标准等。

3、主要试验、验证结果

经过该工艺生产加工出的富硒麦芽粉产品，其色泽、滋味、气味等具有产品应有的感官要求。经验证，在干燥过程中，当热风循环干燥箱中进行热风循环的烘干温度为 50-65℃，干燥时间为 12-14 小时时，得到富硒麦芽粉的水分能够要求达到产品标准要求，经粉碎后，富硒麦芽粉目数为 120-200 目。

4、其它（包括采用国际标准；国内外标准水平对比分析；参考资料；存在问题与措施；调查研究统计数据；主要试验；验证原始记录；分析或综述报告；例行试验报告等。若页面不够，可另作附页。）

湖北省及国内暂无富硒麦芽粉相关的团体标准、地方标准、行业标准或国家标准。与之相关的标准、文献有：

- DB34/T 846-2008 《富硒稻种植技术规范》
- DB43/T 817-2013 《富硒小麦生产技术规程》
- DB43/T 816-2013 《富硒水稻生产技术规程》
- T/OAIA 0001-2018 《富硒农产品》
- T/CAB CASA 0012-2018 《富硒麦仁》
- T/CAB CASA 0005-2018 《富硒麦仁生产技术规范》
- T/CAB CASA 0006-2018 《富硒挂面生产技术规范》
- T/CAB CASA 0007-2018 《富硒金银花技术规范》
- T/HNFX 001-2017(v01) 《富硒农产品硒含量要求》
- 《恩施州硒产品专用标志管理办法》

5、重大意见分歧的处理（包括处理过程、依据和结果。）

无

2019年4月18日