

# 团 体 标 准 **TB**

T/NXFSA 009S—2021

---

## 宁夏好粮油 小麦

The Grain & Oil Products of Ningxia - Wheat

（征求意见稿）

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

2021-00-00 发布

2021-00-00 实施

宁夏食品安全协会 发布



## 前 言

本文件是按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏回族自治区粮食和物资储备局提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏回族自治区粮油产品质量检测中心、宁夏食品安全协会、宁夏食品标准化技术委员会、吴忠市粮油产品质量检验站、中卫市粮油质量检验和应急物资储备中心、吴忠市农产品质量安全检测中心、宁夏标准化研究院、宁夏大学。

本文件主要起草人：廖若宇、张春娥、刘新保、王兴磊、段兰萍、高晖、杨晓忱、孙悦、梁瑞、赵静、吴旭妍、刘娟、张丽、邓晖、黄瑞、田苗、刘银春、赵亮、袁有斌、黄艳华、张慧玲、季瑞、董思文、塔娜、吴素萍。



# 宁夏好粮油 小麦

## 1 范围

本文件规定了宁夏好粮油 小麦的术语和定义、质量与安全指标、生产过程质量控制、追溯信息要求、试验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输。

本文件适用于宁夏区域内种植及生产的商品小麦。

## 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜仑麦及其粗粒粉 降落数值的测定Hagberg Perten 法
- GB/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
- GB/T 14615 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 拉伸仪法
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定法 面筋指数法

## 3 术语和定义

GB 1351界定以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**宁夏好粮油 小麦** The Grain & Oil Products of Ningxia - Wheat  
宁夏回族自治区区域内种植生产的并符合本文件要求的商品小麦。

## 3.2

**声称指标 stated factor**

不参与定等，但需要提供给用户参考的重要指标。

## 3.3

**安全指数 grain safety index**

用于综合反映粮食安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数（ $P_N$ ）表示。

## 4 质量与安全要求

## 4.1 质量指标

## 4.1.1 基本质量指标

小麦在符合GB 1351的基础上，应达到的基本质量指标见表1。

表1 基本质量指标

项 目		指 标
容重/g/L		$\geq 750$
水分/%		$\leq 12.5$
不完善粒/%		$\leq 2.0$
杂质含量/%	总量/%	$\leq 1.0$
	矿物质/%	$\leq 0.5$
湿面筋含量（14%水分基）/%		$\geq 28$
面筋指数		$\geq 70$
降落数值/S		$\geq 280$
色泽、气味		正常

## 4.1.2 声称指标

小麦声称指标见表2。

表2 声称指标

项 目	指 标
面团稳定时间/min	+
粉质吸水率/%	+
粉质形成时间/min	+
粉质稳定时间/min	+
最大拉伸阻力/EU	+
延展性/mm	+
弱化程度	+
注：“+”应标注检验结果。	

## 4.2 食品安全指标

4.2.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

4.2.2 安全指数 ( $P_N$ ) 以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算，安全指数要求见表 3。

表 3 安全指数要求

项目		指数
$P_N$ 真菌毒素	≤	0.7
$P_N$ 污染物	≤	0.7
$P_N$ 农药残留	≤	0.7

## 5 生产过程质量控制

按照 LS/T 1218 相关条款执行。

## 6 追溯信息要求

供应方应按附录 A 给出的示例提供追溯信息，追溯信息见表 4。

表 4 追溯信息表

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	
	产地	
	收获时间	
	种植面积及区域分布	
	化肥和农药使用记录	
	产量/可供交易量	
	原产地证书（可填）	
收储信息	收获方式	
	干燥方式	
	储存方式	
	储存地址	
	虫霉防控记录	
其他信息	（可填）	
注：示例参见附录 A。		

## 7 试验方法

7.1 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。

7.2 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

7.3 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

7.4 杂质、不完善粒含量检验：按 GB/T 5494 执行。

- 7.5 容重检验：按 GB/T 5498 执行。
- 7.6 降落数值检验：按 GB/T 10361 全麦粉检验方法执行。
- 7.7 湿面筋含量检验：按 GB/T 5506.2 执行。
- 7.8 面筋指数检验：按 LS/T 6102 执行。
- 7.9 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式（1）分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$P_i$ ——每种物质的单项安全指标指数。

根据公式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 $P_N$ ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$PI_{\text{均}}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

- 7.10 声称指标检验：按 GB/T 14614 和 GB/T 14615 执行。

## 8 检验规则

### 8.1 一般规则

检验的一般规则按GB/T 5490 执行，并标明代表数量和货位。

### 8.2 检验批次

同品种、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的小麦为一个批次，样品代表数量一般不超过2000吨。

### 8.3 判定规则

符合4.1、4.2指标要求和5生产过程质量控制要求，且提供追溯信息的小麦，可列为“宁夏好粮油 小麦”产品。

## 9 标签标识

- 9.1 应在随行文件中注明产品的品种名称、产地、收获年度、声称指标、安全指数等，并附检验报告。

9.2 标注二维码，其内容包括 4.1、4.2 中相应指标的检验值和追溯信息。

## 10 包装、储存和运输

按GB 1351 执行。麻袋包装还须符合GB/T 24904的规定。

附 录 A  
(规范性)  
小麦追溯信息示例

表A.1规定了小麦追溯信息示例。

表 A.1 小麦追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
生产信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	某省、市、县或农场。
	收获时间	xx 年 xx 月收获。
	种植面积及区域分布	xx 万亩，分布在某个乡镇或农场。
	化肥和农药使用记录	xx 年 xx 月，使用 xx 农药 xx 公斤/亩；xx 年 xx 月使用 xx 肥料 xx 公斤/亩。
	产量/可供交易量	共 xx 吨/可供交易 xx 吨。
	原产地证书（可填）	证书编号 xx。
收储信息	收割方式	人工收割或机械收割。
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存方式	xx 仓型，储存条件（常温、低温、准低温）。
	储存地址	xx 粮库 xx 仓。
	虫霉防控记录	xx 时间采用 xx 方式熏蒸或防虫等。
其他信息	（可填）	反映小麦质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。