

# 《荞麦麸粉》团体标准编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源：

本项目任务来源于陕西省市场监管科技计划项目——荞麦加工副产品品质功能分析及其综合利用。

本文件名称：荞麦麸粉，标准编号：T/YLNX 0014。本文件主要起草单位：榆林市市食品检验检测中心、榆林市农业科学研究院、陕西雲峰粮油工贸有限公司、陕西定之荞农业科技有限公司、榆林市农产品市场流通协会、府谷县园艺技术推广站。

### （二）工作过程

本项目工作组由榆林市市食品检验检测中心、榆林市农业科学研究院、陕西雲峰粮油工贸有限公司、陕西定之荞农业科技有限公司、榆林市农产品市场流通协会、府谷县园艺技术推广站相关技术人员组成。

2021年3月至2022年4月，开展本标准相关的调研、研究、产品开发及检验工作；

2022年5月，本标准通过榆林市农产品市场流通协会团体标准工作委员会讨论，批准立项；

2022年5月至2022年7月，工作组对前期调研、研究、产品开发及检测情况进行了分析，在此基础上编制了标准草案，期间多次易稿修改，于2022年7月初形成了标准征求意见稿及其编制说明。

### （三）工作组成员及其工作简介：

序号	成员	单位	主要工作
1	米林锋	榆林市食品检验检测中心	项目负责人，统一部署，保障项目质量和进度。

序号	成员	单位	主要工作
2	侯磊磊	榆林市食品检验检测中心	技术负责人，负责组织有关技术人员及专家开展团体标准的编制工作。
3	曹彬	榆林市农产品市场流通协会	项目管理，推进标准建设工作进度及标准管理。
4	柴梅梅、贺亚如、陈小凤、毛敏、郭蓉、邵华华、赵慧明、张春燕、张艳艳、王宁、王艾丽、李程、韩勇飞	榆林市食品检验检测中心	项目调研，产品研发、检测，数据汇总分析，编制标准及编制说明。
5	王淑琴 王静	府谷县园艺技术推广站	收集产品原料、工艺等资料，技术支持

## 二、标准编制原则

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》给出的规则进行编写，同时符合地方特色产品标准的基本特点。标准编制过程中遵循“科学、先进、实用”的原则，充分考虑标准的科学性、先进性和实用性，力求做到标准适用范围明确，整体结构合理、层次清晰，内容科学可靠，文字表述准确，通俗易懂，有利于生产和管理，具有可操作性。

## 三、标准主要内容的确定

### （一）标准制定的主要依据

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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则

## GB/T 35028 荞麦粉

### （二）编制的主要内容

#### 1、术语和定义

##### 1.1 荞麦加工副产品

指荞麦籽粒经脱壳后，通过石磨或机器加工制米或制粉过程中产生的麸皮、麸渣、麸糝、麸面等筛余物（制米选筛下物，制粉选筛上物），俗称箩头子。其中荞麦麸皮是指以包裹荞麦胚乳的薄皮为主的筛余物；荞麦麸渣是指以荞麦胚芽和颗粒物为主的筛余物；荞麦麸糝是指荞麦糝粒为主的筛余物；荞麦麸面是指荞麦芯粉为主的筛余物。荞麦加工副产品按形态的不同可分为皮、渣、糝和面四种麸粒形态，按麸粒粒径的筛余物粗细度可分为七级麸粒粒径。

##### 1.2 麸粒级配

将不同麸粒形态和麸粒粒径的荞麦加工副产品按一定的比例进行复配的过程。

##### 1.3 荞麦麸粉

将荞麦加工副产品经麸粒级配、研磨，添加或不添加甜荞麦粉、苦荞麦粉，制成的荞麦麸粉。根据原料的不同，可分为甜荞麦麸粉、苦荞麦麸粉、荞麦标准麸粉。

##### 1.4 甜荞麦麸粉

将甜荞麦加工副产品经麸粒级配、研磨，添加或不添加甜荞麦粉，制成的荞麦麸粉。

##### 1.5 苦荞麦麸粉

将苦荞麦加工副产品经麸粒级配、研磨，添加或不添加苦荞麦粉，制成的荞麦麸粉。

##### 1.6 荞麦标准麸粉

将甜荞麦和苦荞麦加工副产品经麸粒级配、研磨，添加或不添加甜荞麦粉、苦荞麦粉，制成的荞麦麸粉。

## 2、技术要求

### 2.1 原辅料要求

(1) 荞麦加工副产品：应符合无霉变、无虫蛀、无异味，并符合 GB 2715 的规定。

(2) 甜荞麦粉、苦荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

(3) 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

本文件中感官要求结合该产品的特性而制定。

### 2.3 理化指标

水分、灰分、总黄酮含量、粗脂肪、粗淀粉、粗蛋白、总膳食纤维、抗性淀粉、粗细度、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物指标根据产品工艺特点及产品检验结果制定。

### 2.4 污染物限量和真菌毒素限量

铅、镉、总砷、铬指标根据 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品”制定；赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标根据 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中“谷物及其制品”制定。

### 2.5 农药残留限量

六六六、滴滴涕、甲基毒死蜱、溴氰菊酯指标根据 GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中谷物“杂粮类”制定。

## 3、检验规则

根据《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》，综

合考虑荞麦麸粉的产品特性、工艺特点、过程控制情况等因素，出厂检验项目为色泽、气味、口味、水分、灰分、粗细度和净含量。

#### 4、标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

#### 四、与我国相关法律法规和其他标准的关系

本文件制定过程中，依据 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 35028《荞麦粉》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等食品安全国家标准。

本文件中甲基毒死蜱限量为 4.9mg/kg，严于国家标准 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定的谷物“杂粮类”中甲基毒死蜱的限量为 5.0mg/kg 的要求。

#### 五、其他应予说明的事项

标准在制定过程中，工作组多次组织相关专家进行讨论，不断对标准草案进行完善。没有重大的意见和分歧，对于部分编制内容的不同看法，经工作组的沟通磋商，最终达成一致意见。