[[1]](#footnote-1)1）

青海省卫生健康委员会 发布

202X年XX月XX日实施

202X年XX月XX日发布

食品安全地方标准

藜麦原粮

（审定稿）

DBS63/XXXX—202X

DBS63

青海省地方标准

前 言

本文件遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《青海省食品安全地方标准管理办法》等法律、法规规定，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》的要求编制。

本文件由青海省三江沃土生态农业科技有限公司提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：青海省三江沃土生态农业科技有限公司、青海大学、青海稼祺农业科技有限公司、青海省农牧业区划遥感中心、中国科学院分子植物科学卓越创新中心、青海韵驰检测技术有限公司。

本文件主要起草人：肖明、赵小娟、黄朝斌、张慧、武祥云、李圆圆、李小飞、青山、王启才、许乃智、刘延安、李旭青、成明锁、金国、李琳琳、危湘宁、刘芳。

本文件在青海省卫生健康委员会备案后发布并实施。

本文件于202X年XX月XX日首次发布。

食品安全地方标准 藜麦原粮

1 范围

本文件规定了产自海拔2000-3200米藜麦原粮的术语和定义、原粮分类、要求、检验规则、收获、包装、贮存及运输。

本文件适用于产自海拔2000-3200米藜麦原粮的检验、收购、包装、贮存及运输。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 22508 食品安全国家标准 原粮储运卫生规范

GB/T 5490 粮油检验 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 5519 谷物与豆类 千粒重的测定

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 22497 粮油储藏 熏蒸剂使用准则

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 藜麦（*Chenopodium quinoa* Willd.）原粮

植株脱粒以后的未经加工的藜麦籽粒。

3.2 杂质

除藜麦以外的其他物质及无使用价值的藜麦。

4 原粮分类

4.1 白藜原粮

藜麦种皮为白色的籽粒不低于95%的藜麦原粮。

4.2　黄藜原粮

藜麦种皮为浅黄色的籽粒不低于95%的藜麦原粮。

4.3　红藜原粮

藜麦种皮为红色的籽粒不低于95%的藜麦原粮。

4.4　黑藜原粮

藜麦种皮为黑色的籽粒不低于95%的藜麦原粮。

4.5　混合藜麦原粮

不符合4.1~4.4要求的藜麦原粮。

5 指标要求

5.1 感官指标

藜麦原粮感官指标应符合表1的规定。

表 1 藜麦原粮感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检测方法 |
| 色 泽 | 具有该产品固有的色泽 | GB/T 5492中6.2方法 |
| 外观 | 粒状、籽粒饱满，无霉变 | 分取20 g~30 g样品，放在搪瓷盘中均匀地摊平，在散射光线下仔细观察 |
| 气味 | 具有该产品固有的气味，无异味 | GB/T 5492中6.3方法 |

5.2 理化指标

藜麦原粮理化指标应符合表2的规定。

表 2 藜麦原粮理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 要 求 | | | 检测方法 |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 水分/（%） | | ≤13.0 | | | GB 5009.3 |
| 千粒重/（g） | | ＞3.0 | | 2.5~3.0 | GB/T 5519 |
| 蛋白质/（g/100g） | | ≥12 | | | GB 5009.5 |
| 杂质 | 总量/（%） | ＜1.5 | 1.5~1.8 | 1.8~2.0 | GB/T 5494，试样质量应按照“小粒”要求执行。 |
| 矿物质/（%） | ＜0.2 | 0.2~0.3 | 0.3~0.4 |

5.3 卫生要求

5.3.1 热损伤粒、霉变粒，应按照GB 2715中“除大豆外的其他粮食”要求执行。

5.3.2 真菌毒素限量，应按照GB 2761中“其他谷物”要求执行，黄曲霉毒素的测定方法应符合GB 5009.22的规定。

5.3.3 熏蒸剂使用，应符合GB/T 22497的规定。

5.4 农药残留限量

农药残留限量，应按照GB 2763中“谷物”要求执行。

5.5 污染物限量

污染物限量，应按照GB 2762中“谷物及其制品”要求执行。

6 检验规则

6.1 检验规则

检验的一般规则，应符合GB/T 5490的规定。

6.2 检验批次

同原料、同产地、同收获年、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一个批次。

6.3 检验方法

扦样、分样，应符合GB 5491的规定。

7 收获

宜选择晴朗的天气收获，及时晒干或适宜温度烘干，防止藜麦发芽。

8 包装

8.1 使用麻袋包装时，应符合GB/T 24904的规定。

8.2 使用塑料编织袋时，应符合GB/T 8946的规定。

9　贮存及运输

贮存及运输，应符合GB 22508的规定。

DBS63/XXX—202X

1. [↑](#footnote-ref-1)