

ICS

中国标准文献分类号

团体标准

T/CCOA ×××—××××

优质藜麦

High Quality Quinoa

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国粮油学会提出。

本标准负责起草单位：中国科学院过程工程研究所。

本标准参与起草单位：都兰县人民政府、都兰县教育和科技局、中国粮油学会粮油营养分会、中粮营养健康研究院、青海都兰承恩农业科技有限公司。

本标准主要起草人：王丽卫、赵兵、王晓东、袁晓凡、贾健斌、马永安、菊红、苏学文、才让多杰、赵庆生、赵明霞、朵茂发、徐国成、钱承敬、杨学昊、袁佐云、王萌、陈然。

优质藜麦

1 范围

本标准规定了优质藜麦的技术要求、卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。本标准适用于以藜麦为原料加工而成的商品食用藜麦米。

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）适用于本文件。

- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/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 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
- NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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（第二法）
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 术语和定义

除GB 1351规定的术语和定义以外，下列术语和定义也适用于本标准。

3.1.1 藜麦 *Chenopodium quinoa*

藜麦为藜科藜属一年生草本植物。

3.1.2 不完善粒 *unsound kernel*

受到损伤但尚有使用价值的藜麦颗粒。包括虫蚀粒、病斑粒、破损粒和生霉粒。

3.1.3 千粒重 *mass of 1000 grains*

含自然水分的1000粒藜麦米的质量。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有不同品种产品的正常色泽，如白色、黄色、红色。	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、形态和杂质；烹饪后，在室温下嗅其气味，品尝其滋味。
组织状态	圆饼状颗粒	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
滋味、气味	具有藜麦特有的气味和滋味，无霉味、无异味	
不完善粒/(%) ≤	3.0	GB/T 5494
千粒重/(g) ≥	3.0	GB/T 5519

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%) ≤	13.0	GB 5009.3
灰分/(%) ≤	3.0	GB 5009.4
蛋白质/(%) ≥	15	GB 5009.5
总黄酮/(%) ≥	0.12	NY/T 1295

3.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表 3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB/T 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.2	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.15
汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤	0.02	GB 5009.17
毒死蜱/（mg/kg） ≤	0.5	NY/T 761

3.5 微生物指标

真菌毒素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案及数量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10(第二法)
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
黄曲霉毒素 B1/（μg/kg） ≤	5.0				GB 5009.22

3.6 追溯信息

供应方提供的追溯信息，见表5。

表 5 追溯信息

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	收割方式	
	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。		

3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次，同一生产线生产的同品种，同规格且包装完好的产品为一组批。

5.2 出厂检验

每批产品出厂前，由企业质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目为：感官指标、理化指标。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求的全部项目。型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或停产6个月后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，且提供追溯信息的藜麦，可列为优质藜麦。

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

产品标签应 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.2 包装

产品包装为符合国家食品级卫生标准的塑料袋、纸袋等包装材料，包装物应整洁、卫生、无破损。

6.3 贮存

产品应该贮存在清洁干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的常温库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

6.4 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混运，运输及装卸时应轻拿轻放，严禁重压、挤压、雨淋。

6.5 保质期

产品在符合标准规定的贮存、运输条件下，保质期为24个月。

附录A
(资料性附录)
追溯信息

表 A. 1 藜麦追溯信息示例

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）	反映藜麦质量的其他信息，如：获得有机、绿色食品认证等。