

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 892—2014
代替 NY/T 892—2004

绿色食品 燕麦及燕麦粉

Green food—Oat and oat flour

2014-10-17 发布

2015-01-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 892—2004《绿色食品 燕麦》。与 NY/T 892—2004 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 修改了标准名称,标准名称改为《绿色食品 燕麦及燕麦粉》;
- 修改了标准的适用范围,增加了燕麦米和燕麦粉;
- 修改了术语和定义;
- 修改了燕麦的水分和容重指标;
- 增加了燕麦粉理化指标;
- 污染物限量中删除汞和氟;
- 农药残留限量中删除氰化物指标要求,增加乐果、氰戊菊酯、氯氰菊酯和溴氰菊酯的指标要求;
- 真菌毒素限量项目中增加赭曲霉毒素 A 的指标要求。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(石河子)。

本标准主要起草人:鲁立良、罗小玲、刘长勇、方婷婷、陈霞、叶博。

本标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 892—2004。

绿色食品 燕麦及燕麦粉

1 范围

本标准规定了绿色食品燕麦及燕麦粉的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿色食品燕麦(裸燕麦、莜麦)及燕麦粉,包括燕麦米。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13122 面粉厂卫生规范
- GB/T 13359 莜麦
- GB/T 13360 莜麦粉
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

GB/T 13359、GB/T 13360 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

燕麦米 oat kernel

以裸燕麦为原料,经去杂、打毛、湿热处理和烘干等加工工序制得的粒状产品。

3.2

燕麦粉 oat flour

以裸燕麦为原料,经初级加工制成的粉状产品。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 种植环境应符合 NY/T 391 的规定。
- 4.1.2 农药使用应符合 NY/T 393 的规定。
- 4.1.3 肥料使用应符合 NY/T 394 的规定。
- 4.1.4 食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 加工环境

应符合 GB 13122 的规定。

4.3 感官

4.3.1 燕麦和燕麦米

应符合表 1 的规定。

表 1 燕麦和燕麦米的感官

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有该产品固有的色泽	GB/T 5492
外观	粒状、籽粒饱满,无明显霉变	GB/T 5493
口味、气味	具有该产品固有的口味、气味,无异味	GB/T 5492

4.3.2 燕麦粉

应符合表 2 的规定。

表 2 燕麦粉的感官

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有该产品固有的色泽	GB/T 5492
口味、气味	具有该产品固有的口味、气味,无异味	

4.4 理化指标

4.4.1 燕麦和燕麦米

应符合表 3 的规定。

表 3 燕麦和燕麦米的理化指标

项 目	指 标	检测方法
容 重, g/L	≥ 700	GB/T 5498
水 分, %	≤ 13.5	GB/T 5497
不完善粒, %	≤ 5.0	GB/T 5494
杂 质	总量, %	GB/T 5494
	矿物质, %	GB/T 5494

4.4.2 燕麦粉

应符合表 4 的规定。

表 4 燕麦粉的理化指标

项 目	指 标			检测方法
	全燕麦粉	普通燕麦粉	精制燕麦粉	
粗细度	全部通过 CQ14 号筛	全部通过 CQ18 号筛	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
灰分(以干基计), %	≤ 2.5	≤ 2.2	≤ 1.0	GB/T 5505
含砂量, %	≤ 0.03			GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003			GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以 KOH 计), mg/100 g	≤ 90			GB/T 5510
水分, %	≤ 10.0			GB/T 5497

4.5 污染物和农药残留限量

污染物和农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 5 规定。

表 5 污染物和农药残留限量

项 目	指 标	检测方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB/T 5009.11
敌百虫, mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5009.20
甲拌磷, mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5009.145
乐果, mg/kg	≤ 0.01	
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5009.110
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 0.2	
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.01	
多菌灵, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.188
磷化物(以 PH_3 计), mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.36

如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准和规定执行。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定,检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的燕麦及燕麦粉产品应按照本标准中 4.3~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验,其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。本标准中规定农药残留限量检测方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

6 标志和标签

6.1 标志

绿色食品标志设计使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

6.2 标签

按照 GB 7718 的规定执行。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行,包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行。

7.2 运输和贮存

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)

绿色食品燕麦及燕麦粉产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.3~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品产品申报检验必检项目

序 号	检 验 项 目	指 标	检 测 方 法
1	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
2	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.15
4	辛硫磷,mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.102
5	黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	不得检出(<5.0)	GB/T 18979
6	赭曲霉毒素 A, μ g/kg	不得检出(<5.0)	GB/T 23502
如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准和规定执行。			