

ICS 67.060
B 22
备案号: 50649—2015

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3245—2015

藜 麦 米

Milled quinoa

2015-07-10 发布

2015-07-10 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：中国农业科学院作物科学研究所、国家粮食局科学研究院、山西亿隆藜麦开发有限公司、吉林博大东方生物科技有限公司、张家口市农业科学院、甘肃省农业科学院畜草与绿色农业研究所、天津大学、江苏省农业科学院蔬菜研究所。

本标准主要起草人：任贵兴、孙辉、杨修仕、刘浩、么杨、石振兴、魏爱春、高文杰、杨久斌、周海涛、杨才、杨发荣、李进才、陈新、袁星星。

藜 麦 米

1 范围

本标准规定了藜麦米的术语和定义、分类、质量要求、卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及对包装、储存和运输的要求。

本标准适用于以藜麦为原料加工而成的商品藜麦米。

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 2715 粮食卫生标准

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/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 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 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法

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/T 17109 粮食销售包装

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

藜麦米 **milled quinoa**

由藜麦(*Chenopodium quinoa* Willd)经加工脱壳制成的米。

3.2

不完善粒 **unsound grain**

受到损伤但尚有使用价值的藜麦米颗粒。包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒和破损粒。

3.2.1

未熟粒 **immature grain**

米粒不饱满,与正常米粒显著不同的颗粒。

3.2.2

虫蚀粒 pest-attacked grain

被虫蛀蚀的颗粒。

3.2.3

病斑粒 spotted grain

粒面带有病斑的颗粒。

3.2.4

生霉粒 moldy grain

粒面生霉的颗粒。

3.2.5

破损粒 broken grain

籽粒损伤,伤及胚或胚乳的颗粒。

3.3

杂质 impurities

通过规定筛层的筛下物及无食用价值的其他物质,包括筛下物、无机杂质、有机杂质。

3.3.1

筛下物 material passed sieve

通过直径为 1.0 mm 圆孔筛的物质。

3.3.2

无机杂质 inorganic impurities

泥土、砂石、煤渣、砖瓦块等矿物质及其他无机类物质。

3.3.3

有机杂质 organic impurities

异品种粒及其他有机类物质。

3.4

碎米 brokens

通过直径为 1.5 mm 圆孔筛,留存在直径为 1.0 mm 圆孔筛上的破碎颗粒。

3.5

色泽、气味 colour and odour

一批藜麦米固有的综合颜色、光泽和气味。

4 分类

4.1 白藜麦米

种皮为白色的籽粒不低于 95% 的藜麦米。

4.2 黄藜麦米

种皮为浅黄色的籽粒不低于 95% 的藜麦米。

4.3 红藜麦米

种皮为红色的籽粒不低于 95% 的藜麦米。

4.4 黑藜麦米

种皮为黑色的籽粒不低于 95% 的藜麦米。

4.5 混合藜麦米

不符合 4.1~4.4 要求的藜麦米。

5 质量要求

5.1 质量指标

各类藜麦米质量指标见表 1。

表 1 藜麦米质量指标

不完善粒 %	杂质			碎米 %	水分 %	色泽、气味
	总量 %	其中				
		藜麦粒 %	矿物质 %			
≤3.0	≤1.0	≤0.35	≤0.02	≤3.0	≤13.0	正常

5.2 卫生要求

5.2.1 食用藜麦米应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等国家有关规定。

5.2.2 其他用途的藜麦米按国家有关标准和规定执行。

5.2.3 植物检疫按国家有关标准和规定执行。

5.3 加工生产过程中的卫生要求

生产过程应符合 GB 14881 的规定。生产过程中,不得添加或带入任何添加剂。

6 检验方法

6.1 扦样、分样:按 GB 5491 执行。

6.2 色泽、气味检验:按 GB/T 5492 执行。

6.3 杂质、不完善粒检验:按 GB/T 5494 执行。

6.4 水分测定:按 GB/T 5497 执行。

6.5 碎米检验:按 GB/T 5503 执行。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则:按 GB/T 5490 执行。

7.2 检验批: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。

7.3 出厂检验:应按 5.1 的要求检验合格方可出厂。

7.4 型式检验:当原料、工艺、设备有重大变化或质量监督部门有要求时,应按第 5 章要求进行型式检验。

7.5 判定规则:质量指标中有一项不合格,即判为不合格产品。

8 标签、标识

8.1 预销售包装的藜麦米标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

8.2 非零售的藜麦米包装应注明产品的名称、净含量、标准号、生产日期、保质期、制造厂名称、地址和电话等。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

9.1.1 应符合 GB/T 17109 的规定要求。

9.1.2 标注的净含量应为最大允许水分状态下的质量。

9.1.3 包装环境应清洁、卫生。

9.1.4 材料应符合包装技术要求和国家有关食品安全的规定。

9.1.5 包装封口应严密、结实,不应撒漏。

9.2 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、无异味的仓房内,不应与有毒有害物质或水含量较高的物质混存。

9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具,运输过程中应注意防止雨淋与污染。
