

ICS 67.060  
X 11

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 894—2004

## 绿色食品 荞麦

Green food Buckwheat

2005-01-04发布

2005-02-01实施



中华人民共和国农业部 发布

## 前　　言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：绿色食品中国科学院沈阳食品监测中心。

本标准主要起草人：王颜红、邱大为、李丽君、杨玉兰、武志杰。

# 绿色食品 荞麦

## 1 范围

本标准规定了绿色食品荞麦的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于绿色食品荞麦。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准。然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法
- GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5498 粮食、油料检验 容重测定法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麦
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### **容重 weight per volume**

荞麦子粒在一定容积内的重量,以 g/L 表示。

### 3.2

#### **不完善粒 unsound kernel**

不完善但尚有食用价值的颗粒,包括下列几种:

### 3.2.1

**虫蚀粒 insect bored kernel**

被虫蛀蚀、伤及胚或胚乳的颗粒。

3.2.2

**破损粒 broken kernel**

脱掉果皮的完整子实及子粒压扁、破碎伤及胚乳的颗粒。

3.2.3

**霉变粒 mildew kernel**

粒面生霉或胚乳变质的颗粒。

3.2.4

**病斑粒 disease spot kernel**

粒面带有病斑并伤及胚乳的颗粒。

3.2.5

**生芽粒 germinated kernel**

芽或幼根突破种皮的颗粒。

3.3

**苦荞 bitter buckwheat**

比正常荞麦粒小,棱角钝、粒色灰暗、无光泽、粒面粗糙、皮层不易脱落。

3.4

**杂质 impurity**

无食用价值的物质。

**4 分类**

根据荞麦的颗粒大小,分为两类:

4.1 大粒荞麦,也称大棱荞麦。留存在 $\phi 5.0\text{ mm}$ 圆孔筛上部分超过5.0%者,其粒色多为茶褐色和深褐色。

4.2 小粒荞麦,也称小棱荞麦。留存在 $\phi 5.0\text{ mm}$ 圆孔筛上部分在5.0%以下(含5.0%)者,其粒色多为灰褐色和黑褐色。

**5 要求****5.1 产地环境**

应符合NY/T 391的要求。

**5.2 原料**

应符合绿色食品荞麦生产操作技术规程和NY/T 393、NY/T 394的要求。

**5.3 感官**

具有荞麦固有的色泽和气味。

**5.4 理化指标**

应符合表1的规定。

**表1 理化指标**

容重,g/L		不完善粒,%	苦荞,%	杂质,%	水分,%
大粒荞麦	小粒荞麦	$\leq 3.0$	$\leq 2.0$	$\leq 1.5$	$\leq 14.5$
$\geq 625$	$\geq 665$				

## 5.5 卫生指标

应符合表 2 的规定

表 2 卫生指标

项 目	指 标
汞, mg/kg	≤0.01
镉, mg/kg	≤0.05
砷, mg/kg	≤0.4
铅, mg/kg	≤0.2
氟, mg/kg	≤1.0
敌敌畏(dichlorvos), mg/kg	≤0.05
乐果(dimethoate), mg/kg	≤0.02
马拉硫磷(malathion), mg/kg	≤1.5
对硫磷(parathion), mg/kg	不得检出(≤0.01)
磷化物(以 PH <sub>3</sub> 计), mg/kg	不得检出
氯化物(以 CN <sup>-</sup> 计), mg/kg	不得检出
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5

## 6 试验方法

### 6.1 色泽、气味

按 GB/T 5492 的规定执行。

### 6.2 容重

按 GB/T 5498 的规定执行。

### 6.3 不完善粒、杂质

按 GB/T 5494 的规定执行。

### 6.4 大小粒测定、苦荞

按 GB/T 10458 的规定执行。

### 6.5 水分

按 GB/T 5497 的规定执行。

### 6.6 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

### 6.7 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

### 6.8 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

### 6.9 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

### 6.10 氟

按 GB/T 5009.18 的规定执行。

### 6.11 敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷

按 GB/T 5009.20 的规定执行。

## 6.12 磷化物、氰化物

按 GB/T 5009.36 的规定执行。

## 6.13 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产基地、同一品种的荞麦,经加工包装出厂的产品为同一批次产品。

### 7.2 抽样

按 GB 5491 的规定执行,样品量不得少于 3 kg。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 交收检验

交收检验为感官和理化指标的全部项目。检验合格并附合格证的产品方可交收。

#### 7.3.2 型式检验

型式检验内容包括感官、理化指标、卫生指标的全部项目。有下列情况之一则进行型式检验:

- a) 申请绿色食品认证的产品;
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- c) 前后两次交收检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验的要求时。

### 7.4 判定规则

#### 7.4.1 交收检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时,判为合格品。

#### 7.4.2 理化指标如有一项不符合本标准要求,可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准要求时,判为不合格品。

#### 7.4.3 感官、卫生指标如有一项不符合本标准,判为不合格品,不得复验。

## 8 标志、标签

### 8.1 标志

产品均应标注绿色食品标志,具体标注方法按绿色食品标志有关规定执行。

### 8.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

## 9 包装、运输和贮存

### 9.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

### 9.2 运输

运输用的车辆、工具、铺垫物、防雨设施应清洁、干燥,不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

### 9.3 贮存

产品贮存库房应通风良好,保持干燥、清洁。包装件码放应距地、墙 20 cm 以上,不应与有腐蚀性、易受潮、发霉、有毒、有害、有异味的货物共同堆放,防虫防鼠。