

ICS 67.060
CCS B22

DB3209

盐 城 市 地 方 标 准

DB3209/T 1215—2022

地理标志产品 大丰麦仁

Products of geographical indications-Dafeng barley kernel

2022 - 01-15 发布

2022- XX- XX 实施

盐城市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由盐城市大丰区农业农村局、盐城市大丰区市场监督管理局、盐城市大丰区稻米业协会提出。

本文件起草单位：盐城市大丰区农业农村局、盐城市大丰区市场监督管理局、盐城市大丰区稻米业协会、江苏金色农业股份有限公司、盐城市大丰富裕园麦业有限公司。

本文件主要起草人：房金钺、韦运和、王新华、王宣山、陈保富、朱薇薇、丁正龙、钱颖、圣明明。

地理标志产品 大丰麦仁

1 范围

本文件界定了大丰麦仁的术语和定义，确立了保护范围，规定了原料来源、产地环境和成品的质量要求、描述了检验方法及包装、标签、储存及运输的要求。

本文件适用于以大丰区保护范围内生产的大（小）麦为原料进行大丰麦仁的生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文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/T 191 包装储运图示标志
- 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 3095 环境空气质量标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.15 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
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- 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 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/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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

大丰麦仁 Dafeng barley kernel

选择在本文件第4章保护范围内，经生产加工精制而成的麦仁。

4 保护范围

4.1 大丰麦仁保护范围限于大丰区境内的草堰、白驹、刘庄、西团、小海、万盈、大桥、草庙、南阳、新丰、三龙、大中、丰华、开发区、港区等15个镇（区、街道）和沿海滩涂区域内的上海农场、大中农场、方强农场、东坝头农场、剑丰农场、稻麦原种场、粮棉良种场。

4.2 地理位置在北纬 $32^{\circ}56'$ ~ $33^{\circ}36'$ 东经 $120^{\circ}13'$ ~ $120^{\circ}56'$ 。

5 要求

5.1 原料来源

原料来源于本文件第4章规定的地理范围内生产的大（小）麦。

5.2 种植环境

5.2.1 地貌特征

保护区域位于苏北江淮平原东部和里下河东部边缘区域，属海相沉积与湖相沉积平原，地势平坦。

5.2.2 日照

生长季节（10月下旬至翌年6月上旬）为1300h左右。

5.2.3 气温

播种期在10月25日至11月5日，播种季节平均气温 12°C ~ 14°C ，越冬季节处于12月下旬至翌年2月中旬，日平均气温介于 1.2°C ~ 2.7°C ，翌年2月中旬至6月上旬为冬后生长阶段，日平均气温由 3°C 逐渐增加到 22°C 左右。

5.2.4 降水

生长季节（10月下旬~翌年6月上旬）近30年平均降水量363.4 mm。

5.2.5 土壤

土壤类型是潴育型水稻土，耕层厚度 $\geq 20\text{cm}$ ，土壤 $\text{pH}7.5\sim 8.3$ ，有机质含量 $15\text{g/kg}\sim 20\text{g/kg}$ ，全氮含量 $0.9\text{g/kg}\sim 1.5\text{g/kg}$ ，有效磷含量 $10\text{mg/kg}\sim 30\text{mg/kg}$ ，速效钾含量 $100\text{mg/kg}\sim 240\text{mg/kg}$ 。

5.2.6 水源

灌溉水来自通榆河上游，水源补充来自于长江和自然降水，水质应符合GB 5084的要求。

5.2.7 空气

应符合GB 3095的规定。

5.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	淡黄色或褐色，无异色
气味、口味	麦香味，无异味
组织形态	呈粒状，允许有少量破碎粒

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
水分，g/100g	≤ 14.00	
破碎粒（以通过φ2.5mm筛下物计），%	≤ 6.00	
不完善率，%	≤ 4.00	
杂质	总量，%	≤ 0.20
	矿物质，%	≤ 0.02
	麦粒，%	≤ 0.10
	曼陀罗属（ <i>Datura</i> spp.）及其他有毒植物的种子（粒/kg），%	≤ 1.00

5.5 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.20
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.10
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 0.90
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02

5.6 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	指 标
黄曲霉毒素 B1, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.00
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定

5.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

6 检验方法

6.1 感官指标

6.1.1 色泽检验

按 GB/T 5492 规定执行。

6.1.2 气味、口味检验

按 GB/T 5492 规定执行。

6.1.3 组织形态检验

目测。

6.2 理化指标

6.2.1 水分检验

按 GB 5009.3 规定执行。

6.2.2 破碎粒检验

按GB/T 5503规定执行。

6.2.3 不完善率检验

按GB/T 5494规定执行。

6.2.4 杂质检验

按GB/T 5494规定执行。

6.3 污染物限量

6.3.1 铅（以 Pb 计）检验

按 GB 5009.12 规定执行。

6.3.2 镉（以 Cd 计）检验

按 GB 5009.15 规定执行。

6.3.3 铬（以 Cr 计）检验

按 GB 5009.123 规定执行。

6.3.4 总砷（以 As 计）检验

按 GB 5009.11 规定执行。

6.3.5 总汞（以 Hg 计）检验

按 GB 5009.17 规定执行。

6.4 真菌毒素限量

6.4.1 黄曲霉毒素 B1 检验

按 GB 5009.22 规定执行。

6.4.2 其他真菌毒素限量检验

按 GB 2761 规定执行。

6.5 农药残留限量

按 GB 2763 规定执行。

6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

7 包装、标签、储存及运输

7.1 包装

7.1.1 应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口应严密。

7.2 标签

7.2.1 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2.2 储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

7.3 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害物质或水分较高的物质混存。

7.4 运输

产品应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

8.5 保质期

在满足上述包装、储存和运输的条件下，产品保质期为6个月。
