ICS 67.060
CCS B 20

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 891—2025
代替 NY/T 891—2014

绿色食品　大麦及大麦粉

Green food—Barley and barley flour

纸质版正文本为参考件

2025-01-09 发布　　2025-05-01 实施

中华人民共和国农业农村部　发布

前　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 891—2014《绿色食品 大麦及大麦粉》，与 NY/T 891—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 删除了食品添加剂、加工用水和加工环境要求，合并为生产过程要求（见 4.3，2014 年版的 4.3、4.4 和 4.5）；

b) 更改了感官中外观、色泽的表述及检验方法（见表 1 和表 2，2014 年版的表 1）；

c) 删除了大麦理化指标中二级分类及饱满粒和瘦小粒指标，更改了蛋白质的检验方法（见表 3，2014 年版的表 2）；

d) 增加了大麦粉理化指标灰分和含砂量的要求（见表 4，2014 年版的表 3）；

e) 更改了磷化物的限量要求及野燕枯、甲拌磷、溴氰菊酯、磷化物的检验方法，删除了 2，4-滴丁酯、敌百虫、敌敌畏、乐果指标（见表 5，2014 年版的表 4）；

f) 增加了铬、戊唑醇、吡虫啉及赭曲霉毒素 A 指标，更改了毒死蜱和三唑酮的限量值及辛硫磷、抗蚜威、三唑酮、多菌灵、黄曲霉毒素 B_1 和脱氧雪腐镰刀菌烯醇的检验方法（见表 5 和表 A.1，2014 年版的表 A.1）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：上海市农产品质量安全中心、农业农村部食品质量监督检验测试中心（上海）、中国绿色食品发展中心、上海必诺检测技术服务有限公司、上海市农业科技服务中心、江苏省农垦米业集团及呼伦贝尔农垦拉布大林农牧场、河北省农产品质量安全中心。

本文件主要起草人：张维谊、丰东升、马颖清、韩奕奕、张志华、沈悦、吴立峰、孟瑾、郑小平、王霞、杨琳、邓波、朱春燕、董言笑、赵志鹏、杨静、杨晓君、陈柔含、刘洋、王敏、施雅、冯儒、卫炜、周彬、尤帅。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2005 年首次发布为 NY/T 891—2004；

——2014 年第一次修订时，更改了标准名称、适用范围、术语和定义、理化指标、污染物和农药残留限量、真菌毒素限量、检验规则、包装、运输、储存和附录 A；将理化指标中选粒实验更改为饱满粒和瘦小粒、食用大麦中夹杂物更改为杂质；增加了大麦粉的指标要求；增加了不完善粒、容重、野燕枯、苯磺隆、溴氰菊酯、毒死蜱和脱氧雪腐镰刀菌烯醇的指标要求；增加了附录 A 的指标要求；删除了啤酒大麦中水敏感性的指标要求；删除了对硫磷、久效磷、氰化物、汞、氟的指标要求；

——本次为第二次修订。

出版纸质文本为准
参考件
联系电话010-59194426

绿色食品　大麦及大麦粉

1　范围

本文件规定了绿色食品大麦及大麦粉的要求，检验规则，标签，包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品大麦及大麦粉，不适用于即食类产品。

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/T191　包装储运图示标志

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 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 5009.22　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 5009.96　食品安全国家标准　食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.111　食品安全国家标准　食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

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 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 5498　粮油检验　容重测定

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 7416　啤酒大麦

GB 7718　食品安全国家标准　预包装食品标签通则

GB/T11760　青稞

GB 13122　食品安全国家标准　谷物加工卫生规范

GB/T 20770　粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定　液相色谱一串联质谱法

GB/T 22515　粮油名词术语　粮食、油料及其加工产品

GB 23200.48　食品安全国家标准　食品中野燕枯残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.113　食品安全国家标准　植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121　食品安全国家标准　植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定　液相色谱-质谱联用法

GB/T 25222　粮油检验　粮食中磷化物残留量的测定　分光光度法

GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则

JJF1070　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 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/T1056　绿色食品　储藏运输准则

SN/T2320　进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌灵、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留量检测方法　气相色谱—质谱法

SN/T2325　进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯苏呋安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法　高效液相色谱-质谱/质谱法

国家市场监督管理总局令2023年第70号　定量包装商品计量监督管理办法

3　术语和定义

GB/T 7416、GB/T 11760及GB/T 22515界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大麦　barley

禾本科植物栽培大麦的颖果，包括食用大麦和啤酒大麦。

3.2

食用大麦　edible barley

用于食用的皮大麦和裸大麦。

3.3

大麦粉　barley flour

以大麦为原料，经清理、除杂、研磨等工艺加工而成的粉状产品。

4　要求

4.1　产地环境

应符合NY/T 391的要求。

4.2　原料要求

生产大麦粉的大麦应符合绿色食品的要求。

4.3　生产过程

大麦粉的生产过程应符合GB 13122的要求，食品添加剂应符合NY/T 392的要求。

4.4　感官

4.4.1　大麦

应符合表1的要求。

表1　大麦的感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有该产品正常的形状、无病斑粒和虫蚀粒	取适量放入洁净的白瓷盘中，在自然光下目测
色泽	具有该产品固有的色泽	GB/T 5492
气味	具有该产品固有气味，无霉味或其他异味	GB/T 5492

4.4.2　大麦粉

应符合表2的要求。

表2　大麦粉的感官要求

项目	要求	检验方法
外观	粉状，无肉眼可见的杂质，无结块	分取20 g～50 g样品在白色背景自然光线下，目测观察外观形态和色泽
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味	具有该产品固有气味，无异味	GB/T 5492

4.5 理化指标

4.5.1 大麦

应符合表3的要求。

表3 大麦的理化指标

项目	指标		检验方法
	啤酒大麦	食用大麦	
杂质,%	—	≤1.0(其中矿物质≤0.5)	GB/T5494
破损率,%	≤1.0	—	GB/T7416
不完善粒,%	—	≤6.0	GB/T5494
容重,g/L	—	≥750	GB/T5498
千粒重,g	≥33	—	GB/T7416
水分,%	≤12	≤13	GB/T7416
3 d发芽率,%	≥92	—	GB/T7416
5 d发芽率,%	≥95	—	GB/T7416
蛋白质,g/100g	10.0～12.5	≥9.0	GB 5009.5

4.5.2 大麦粉

应符合表4的要求。

表4 大麦粉的理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计),%	≤2.5	GB 5009.4
含砂量,%	≤0.02	GB/T 5508
磁性金属物,g/kg	≤0.003	GB/T 5509

4.6 污染物和农药残留

大麦及大麦粉污染物和农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关要求,同时应符合表5要求。

表5 污染物和农药残留

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
总砷(以As计)	≤0.4	GB 5009.11
野燕枯	≤0.01	GB 23200.48
苯磺隆	≤0.01	SN/T 2325
甲拌磷	≤0.01	GB/T 5009.145
克百威	≤0.01	GB/T 20770
氧乐果	≤0.01	GB/T 20770
溴氰菊酯	≤0.01	GB 23200.113
百菌清	≤0.01	SN/T 2320
磷化物	≤0.01	GB/T 25222

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令2023年第70号的规定,检验方法按照JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照本文件中4.4～4.7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。本文件规定的农药残留限量等的检测方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其最低检出限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

6 标签

应符合 GB 7718 的要求，大麦粉的标签还应符合 GB 28050 的要求。

7 包装、运输和储存

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 运输和储存

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
（规范性）
绿色食品大麦及大麦粉产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.4～4.7 外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品大麦及大麦粉产品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 绿色食品大麦及大麦粉产品申报检验必检项目

检验项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
毒死蜱，mg/ kg	≤0.01	GB/T 5009.145
辛硫磷，mg/ kg	≤0.05	GB 23200.121
抗蚜威，mg/ kg	≤0.05	GB 23200.113
三唑酮，mg/ kg	≤0.2	GB 23200.113
戊唑醇，mg/ kg	≤0.3	GB 23200.113
多菌灵，mg/ kg	≤0.1	GB 23200.121
吡虫啉，mg/ kg	≤0.04	GB 23200.121
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤1000	GB 5009.111