

ICS 67.060  
CCS X 11

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 894—2025  
代替 NY/T 894—2014

## 绿色食品 荞麦及荞麦粉

Green food—Buckwheat and buckwheat flour

2025-01-09 发布

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 894—2014《绿色食品 荞麦及荞麦粉》，与 NY/T 894—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了荞麦及荞麦米、荞麦粉的感官要求和检测方法（见 4.4.1、4.4.2，2014 年版的 5.4.1、5.4.2）；
- b) 增加了荞麦和荞麦米总黄酮的限量要求及检测方法（见 4.5.1，2014 年版的 5.5.1）；
- c) 更改了荞麦粉水分的限量要求，增加了荞麦粉总黄酮的限量要求及检测方法（见 4.5.2，2014 年版的 5.5.2）；
- d) 删除了乐果、氧乐果、敌敌畏限量指标，增加了噻虫嗪、吡虫啉、甲基硫菌灵、克百威限量指标，更改了辛硫磷、溴氰菊酯、磷化物的检测方法（见 4.6，2014 年版的 5.6）；
- d) 更改了黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素 A 的限量要求及检测方法（见 4.6 和附录 A，2014 年版的附录 A）。

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：河南广电计量检测有限公司、河南省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、赤峰市农牧业综合检验检测中心、河南省农产品质量安全和绿色食品发展中心、广电计量检测（福州）有限公司、山西农业大学、朔州市木森农牧有限公司、凉城县世纪粮行有限公司。

本文件主要起草人：刘余、吴昊、宋晓、李艳丽、胡京枝、樊恒明、张闪烁、李云龙、林永辉、郭良起、李艳芳、曹淑萍、王乐、弓利珊、穆智、李全喜。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2004 年首次发布为 NY/T 894—2004；

——2014 年第一次修订时，修改了标准名称、适用范围、术语和定义；修改了荞麦感官要求，增加了荞麦米、荞麦粉的感官要求；修改了荞麦理化指标，增加了荞麦米、荞麦粉的理化指标要求；修改了卫生指标，删除了氟、对硫磷、马拉硫磷和氰化物，增加了铬、溴氰菊酯、氧乐果、辛硫磷、赭曲霉毒素 A，修改了镉、乐果、敌敌畏限量值；

——本次为第二次修订。



# 绿色食品 荞麦及荞麦粉

## 1 范围

本文件规定了绿色食品荞麦及荞麦粉的要求,检验规则,标签,包装、运输和储藏。

本文件适用于绿色食品荞麦(包括甜荞麦和苦荞麦)以及由其加工而成的荞麦米和荞麦粉,不适用于可直接冲调即食的荞麦粉。

## 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 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 5009.22 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 5498 粮油检验 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 5510 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/T 10458 荞麦
- 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-串联质谱法
- GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
- 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/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
- GB/T 35028 荞麦粉
- 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 绿色食品储藏运输准则
- NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定
- SN/T 3769 出口粮谷中敌百虫、辛硫磷残留量测定方法 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 10458 和 GB/T 35028 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 荞麦 buckwheat

蓼科草本植物栽培荞麦的瘦果,分为甜荞麦和苦荞麦,甜荞麦包括大粒甜荞麦和小粒甜荞麦。

#### 3.2

##### 荞麦米 buckwheat kernels

荞麦果实脱去外壳后得到的含种皮或不种皮完整或不完整的籽粒。

#### 3.3

##### 大粒甜荞麦 large grain common buckwheat

亦称大棱荞麦。留存在 4.5 mm 圆孔筛上部分不小于 70% 的甜荞麦。

#### 3.4

##### 小粒甜荞麦 small grain common buckwheat

亦称小棱荞麦。留存在 4.5 mm 圆孔筛上部分小于 70% 的甜荞麦。

### 4 要求

#### 4.1 产地环境

荞麦种植应符合 NY/T 391 的要求。

#### 4.2 原料要求

生产荞麦米、荞麦粉的荞麦应符合本文件的要求。

#### 4.3 生产加工过程

荞麦生产过程中农药和化肥使用应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的要求。荞麦米、荞麦粉加工过程应符合 GB 13122 的要求,加工用水应符合 NY/T 391 的要求,食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

#### 4.4 感官要求

##### 4.4.1 荞麦及荞麦米

应符合表 1 的要求。

表 1 荞麦及荞麦米的感官要求

项目	要求		检验方法
	荞麦	荞麦米	
外观	具有该品种应有的形状,籽粒饱满、大小均匀,无霉变	具有该品种应有的形状,无霉变	GB/T 5493
色泽、气味	具有该品种应有的色泽和气味,无异味		GB/T 5492

##### 4.4.2 荞麦粉

应符合表 2 的要求。

表 2 荞麦粉的感官要求

项目	要求	检验方法
外观	粉状、粗细均匀、无结块,无霉变	取适量代表性样品置于洁净白瓷盘中,在正常自然光下目测观察外观
色泽、气味	具有该品种应有的色泽和气味,无异味	GB/T 5492

## 4.5 理化要求

## 4.5.1 荞麦及荞麦米

应符合表 3 的要求。

表 3 荞麦及荞麦米的理化要求

项目	指标		检验方法
	荞麦	荞麦米	
容重, g/L	大粒甜荞麦	≥640	GB/T 5498 (其中清理杂质时,上层筛采用孔径 4.5 mm 圆孔筛,下层筛采用孔径 1.5 mm 圆孔筛)
	小粒甜荞麦	≥680	
	苦荞麦	≥690	
水分, g/100 g	≤14.5		GB 5009.3
不完善粒, %	≤3.0		GB/T 5494
互混, %	≤2.0		GB/T 10458
杂质总量, %	≤1.5	≤0.7	GB/T 5494
矿物质, %	≤0.2	≤0.02	GB/T 5494
总黄酮, %	苦荞麦	≥2.0	NY/T 1295
	甜荞麦	≥0.2	

## 4.5.2 荞麦粉

应符合表 4 的要求。

表 4 荞麦粉的理化要求

项目	要求		检验方法
	苦荞麦粉	甜荞麦粉	
水分, g/100 g	≤14.0		GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100 g	≤2.2		GB 5009.4
含砂量, %	≤0.02		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	≤60		GB/T 5510
总黄酮, %	≥2.0	≥0.2	NY/T 1295

## 4.6 污染物、农药残留和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关要求,同时应符合表 5 的要求。

表 5 污染物、农药残留及真菌毒素限量

项目	指标		检验方法
	荞麦及荞麦米	荞麦粉	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.4		GB 5009.268
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.01		GB 5009.268
辛硫磷, mg/kg	≤0.01		SN/T 3769
溴氰菊酯, mg/kg	≤0.01		GB 23200.113
磷化物, mg/kg	≤0.01		GB/T 25222
噻虫嗪, mg/kg	≤0.01		GB 23200.39
吡虫啉, mg/kg	≤0.01		GB/T 20770
甲基硫菌灵, mg/kg	≤0.01		GB/T 20770
克百威, mg/kg	≤0.01		GB 23200.112
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤2.0		GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	—	≤3.0	GB 5009.96

#### 4.7 净含量

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

#### 4.8 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 A 的要求。

### 5 检验规则

绿色食品申报检验应按照 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 的要求。本文件规定的农药残留量检测方法,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 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

#### 7 包装、运输和储藏

##### 7.1 包装

应符合 GB/T 191 和 NY/T 658 的要求。

##### 7.2 运输和储藏

按 NY/T 1056 的规定执行。

## 附 录 A

(规范性)

## 人工鱼礁流场效应评估报告内容

绿色食品荞麦、荞麦米及荞麦粉产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.4~4.7 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,绿色食品荞麦、荞麦米及荞麦粉申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物限量

项目	指标		检验方法
	荞麦及荞麦米	荞麦粉	
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2		GB 5009.268
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1		GB 5009.268
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0		GB 5009.268
赭曲霉毒素 A,μg/kg	≤5.0	—	GB 5009.96