

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1510—2025

代替 NY/T 1510—2016

绿色食品 麦片和麦芽

Green food—Instant cereal and malt

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 1510—2016《绿色食品 麦类制品》，与 NY/T 1510—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了感官要求(见表 1,2016 年版的表 1)；
- b) 增加了麦片蛋白质、 β -葡聚糖理化指标,更改了麦片水分、脂肪酸值指标要求及脂肪酸值检测方法,更改了麦芽破损率的检测方法(见表 2、表 3,2016 年版的表 2)；
- c) 增加了总砷指标,删除了无机砷和敌敌畏指标,更改了镉和铬的检测方法(见表 4、表 A.1,2016 年版的表 3 表 A.1)；
- d) 更改了毒死蜱限量要求,增加了二甲戊灵指标(见表 4,2016 年版的表 3)；
- e) 增加了玉米赤霉烯酮等真菌毒素指标,更改了脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A 限量要求(见表 4,2016 年版的表 3、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：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、黑龙江省华测检测技术有限公司、中国绿色食品发展中心、农业农村部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)、河北西麦食品有限公司、江苏华测品标检测认证技术有限公司、哈尔滨海关技术中心。

本文件主要起草人：王剑平、杜英秋、程爱华、粘昊菲、朱娜、张志华、陈莎莎、陈国峰、李宛、张阳、李宇、金海涛、陈国友、任红波、马文琼、戴常军、潘博、王翠玲、郭炜、佟玲、于林、杜丽丽、张海华、廖丽丽、秦玉兰、王洪、杨桂玲、廖辉、吴岩、张广福、张明星。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 NY/T 1510—2007；
- 2016 年第一次修订时,删除了焙烤麦类制品、麦茶、麦芽糊精的理化指标、卫生指标和微生物学指标的要求；删减了卫生指标中的氟、发芽麦类制品的微生物指标；修改了山梨酸的限量；增加了氧乐果、毒死蜱、敌敌畏、多菌灵、阿力甜、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A 的限量；
- 本次为第二次修订。



绿色食品 麦片和麦芽

1 范围

本文件规定了绿色食品麦片和麦芽的要求,检验规则,标签,包装、运输和储藏。

本文件适用于以绿色食品大麦、燕麦、小麦、荞麦、黑麦等麦类为主要原料的麦片和麦芽,不适用于婴幼儿谷类辅助食品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.17 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- 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/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 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- 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 23200.113 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 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

- 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/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
- NY/T 2006 谷物及其制品中 β -葡聚糖含量的测定
- QB/T 1686 啤酒麦芽
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

麦片 instant cereal

以麦类为主要原料,经清理、熟制、压片成型、干燥等工艺,添加(或不添加)辅料加工制成,即食或冲调后即可食用的麦类制品。

3.1.1

纯麦片 pure instant cereal flake

仅麦类为原料,不添加任何辅料,经清理、熟制、压片成型、干燥等工艺制成的冲调后即可食用的麦类制品。

3.1.2

焙烤麦片 baked instant cereal

以麦类为主要原料,经清理、蒸煮、压片成型、干燥,添加(或不添加)其他谷物加工品、食用油、食糖等辅料,再经焙烤工艺制成的即食或冲调后即可食用的麦类制品。

3.1.3

混合麦片 mixed instant cereal

以纯麦片和(或)焙烤麦片为主要原料,添加其他谷物加工品、水果干制品、坚果和籽类、乳制品或食糖等辅料,混合制成的即食或冲调后即可食用的麦类制品。

3.2

麦芽 malt

以麦类为原料,经浸麦、发芽、干燥等工艺制成的发芽麦类制品。包括食用麦芽和酿造用麦芽。

3.2.1

食用麦芽 edible malt

用于食品的麦芽。

3.2.2

酿造用麦芽 brewing malt

以专用麦类为原料制成的在酿造工艺上有特定要求的麦芽。

3.2.2.1

啤酒麦芽 beer malt

以小麦及二棱、多棱大麦等麦类为原料,经浸麦、发芽、烘干、焙焦等工艺制成的啤酒酿造用麦芽。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 主要原料应为有效期内的绿色食品产品或绿色食品原料基地产品,并符合相应的绿色食品产品标准。

4.1.2 辅料应符合相应绿色食品标准的质量安全要求或食品安全国家标准的要求。

4.2 生产过程

4.2.1 生产过程应符合 GB 14881 的要求。

4.2.2 加工用水水质应符合 NY/T 391 的要求。

4.2.3 食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的要求。

4.2.4 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的要求。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	称取试样 20 g~50 g,散放于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽、组织状态和杂质。口尝其滋味、鼻嗅其气味
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
组织状态	具有该产品固有的组织状态	
杂质	正常视力下无可见外来杂质	

4.4 理化指标

4.4.1 麦片的理化指标

麦片应符合表 2 的规定。

表 2 麦片理化指标

项目	指标			检验方法
	纯麦片	焙烤麦片	混合麦片	
水分,g/100 g	≤12.0	≤5.0	≤10.0	GB 5009.3
蛋白质,g/100 g	≥8.0	≥7.0	≥4.0	GB 5009.5
脂肪酸值(以 KOH 计),mg/100 g	≤90	—	—	GB/T 15684
β-葡聚糖 ^a ,g/100 g	≥3	—	—	NY/T 2006
^a 限纯燕麦片检测。				

4.4.2 麦芽的理化指标

麦芽应符合表 3 的规定。

表 3 麦芽理化指标^a

项目	指标	检验方法
水分,g/100 g	≤12.0	GB 5009.3
灰分,g/100 g	≤3.0	GB 5009.4
破损率,%	≤2.0	称取试样 200 g,精确至 0.1 g,挑拣出表面不完整达 1/3 及以上的颗粒,称其质量,计算其所占百分率
^a 啤酒麦芽的理化指标应符合 QB/T 1686 中一级品的要求。		

4.5 污染物限量、农药残留限量和真菌毒素限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 4 的规定。

表 4 污染物、农药残留、真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
氧乐果,mg/kg	≤0.01	GB/T 20770
毒死蜱,mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.145

表 4（续）

项目	指标	检验方法
多菌灵,mg/kg	≤0.01	GB/T 20770
二甲戊灵,mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	≤500	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮,μg/kg	≤50	GB 5009.209
赈曲霉毒素 A,μg/kg	≤3.0	GB 5009.96

4.6 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 JJF 1070 的规定执行。

4.7 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 4.3~4.6 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检验方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的方法,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

应符合 NY/T 1056 的要求。

附 录 A
(规范性)
绿色食品淀粉及淀粉制品产品申报检验项目

绿色食品麦片和麦芽申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.3~4.6 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,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素项目

项目	指标	检验方法
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1	GB 5009.268
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤1.0	GB 5009.268
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^a ,mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) ^a ,mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28
糖精钠 ^a ,mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计) ^a ,mg/kg	不得检出(<10)	GB 5009.97
阿力甜 ^a ,mg/kg	不得检出(<5)	GB 5009.263
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
^a 限麦片检测。		

表 A.2 即食麦片微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
	<i>n</i> ^b	<i>c</i> ^b	<i>m</i> ^b	<i>M</i> ^b	
菌落总数,CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌,CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 的规定执行。					
^b <i>n</i> 为同一批次产品应采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。					