

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2977—2025

代替 NY/T 2977—2016

绿色食品 薏仁及薏仁粉

Green food—Coix kernel and coix 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 2977—2016《绿色食品 薏仁及薏仁粉》，与 NY/T 2977—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了加工环境要求(见 4.1, 2016 年版的 4.1)；
- b) 更改了气味指标的表述(见 4.3, 2016 年版的 4.3)；
- c) 删除了薏谷粒和碎仁总量指标，增加了脂肪酸值指标要求及相应的检测方法(见 4.4, 2016 年版的 4.3 和 4.4)；
- d) 增加了脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、总汞的限量值及相应的检测方法，更改了敌敌畏、马拉硫磷、杀螟硫磷和克百威的检测方法(见 4.5, 2016 年版的 4.5)；
- e) 增加了总砷的限量值及相应的检测方法，更改了镉的检测方法(见附录 A, 2016 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：中国水稻研究所、中国绿色食品发展中心、湘阴县农业农村局、绿城农科检测技术有限公司、安徽燕之坊食品有限公司、贵州绿色食品发展中心、云南省绿色食品发展中心、兴仁市薏仁米业发展中心。

本文件主要起草人：胡贤巧、章林平、马雪、张卫星、任艳芳、牟仁祥、陈铭学、孙成效、章英英、黄程、王侃、王祥尊、张丽琍、梁潇、张雪利、张瑞、王显贵、李雅、赵月钧。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016 年首次发布为 NY/T 2977—2016；

——本次为第一次修订。



绿色食品 薏仁及薏仁粉

1 范围

本文件规定了绿色食品薏仁及薏仁粉的要求,检验规则,标签,包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品薏仁(含带皮薏仁)及薏仁粉。不适用于即食薏仁粉。

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 5009.111 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 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

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 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定

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

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 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

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

薏谷 coix

薏苡(*Coix lacryma-jobi* L.)的成熟颖果。

3.2

薏仁 milled coix

薏谷经脱壳、研磨去皮而成的精白种仁。

3.3

带皮薏仁 coix kernel

薏谷经脱壳后,保留种皮的薏仁。

3.4

薏仁粉 coix flour

薏仁或带皮薏仁经研磨而成的粉状物。

4 要求

4.1 产地环境、加工环境

产地环境和加工环境应分别符合 NY/T 391 和 GB 13122 的要求

4.2 生产过程

生产过程中农药和肥料的使用应分别符合 NY/T 393 和 NY/T 394 的要求。

4.3 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 薏仁、带皮薏仁及薏仁粉的感官要求

项目	要求			检测方法
	薏仁	带皮薏仁	薏仁粉	
外观	宽卵形或椭圆形,背面圆凸,腹面微凹处有条纵沟,颗粒均匀	宽卵形或椭圆形,带皮,光滑,背面圆凸,腹面有条纵沟,颗粒均匀	粉状,松散,无结块现象	取适量放入洁净的白瓷盘中,在自然光下目测
色泽	胚乳乳白色或半透明色,腹面微凹处有棕色种皮	表面有棕红色或棕黄色种皮,断面胚乳为乳白色或半透明	具有本产品固有的色泽,并均匀一致	GB/T 5492
气味	具有本产品固有的气味,无异味			GB/T 5492

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 薏仁、带皮薏仁及薏仁粉的理化指标要求

项目	要求			检测方法
	薏仁	带皮薏仁	薏仁粉	
不完善粒,%	≤3.0		—	GB/T 5494
杂质,%	≤0.5		无肉眼可见外来杂质	GB/T 5494
水分,g/100 g	≤13.0		≤12.0	GB 5009.3
灰分,g/100 g	≤2.0			GB 5009.4
脂肪酸值(干基,以 KOH 计),mg/100 g	≤180			GB/T 15684

4.5 污染物、真菌毒素和农药残留限量

污染物、真菌毒素和农药残留限量应符合相关食品安全国家标准及规定,同时应符合表 3 的要求。

表 3 真菌毒素、污染物和农药残留限量

序号	项目	指标	检测方法
1	脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	≤1000	GB 5009.111
2	玉米赤霉烯酮,μg/kg	≤500	GB 5009.209

表 3（续）

序号	项目	指标	检测方法
3	总汞,mg/kg	≤0.02	GB 5009.268
4	敌敌畏,mg/kg	≤0.01	GB 23200.121
5	马拉硫磷,mg/kg	≤0.01	GB 23200.121
6	杀螟硫磷,mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
7	克百威 ^a ,mg/kg	≤0.01	GB 23200.121
^a 克百威及 3-羟基克百威之和,以克百威表示。			

4.6 净含量

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

5 检验规则

申报绿色食品的薏仁产品应按照 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。本标准规定的农药残留限量检测方法,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要求时,在检测时可采用。

6 标签

%1.1 按照 GB 7718 的规定执行。

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)

绿色食品薏仁、带皮薏仁及薏仁粉产品申报检验项目

表 A.1 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,绿色食品申报还应检验的项目。

表 A.1 污染物、真菌毒素项目污染物、真菌毒素项目

序号	项目	指标	检测方法
1	黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
2	镉(以 Cd 计),mg/kg	≤0.1	GB 5009.268
3	总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5	GB 5009.268