

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01. 5—2022

代替 T/NMSP. MZB01. 5—2019

“蒙”字标农产品认证要求 河套小麦粉

"Nei Meng Gu Brands" Certification requirements of agricultural products
— Hetao Flour

2022-08-25 发布

2022-08-25 实施

内蒙古标准发展促进会 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T/NMSP. MZB01. 5—2019《“蒙”字标农产品认证要求河套小麦粉》，与T/NMSP. MZB01. 5—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2019版第1章）；
- 更改了部分规范性引用文件（见第2章，2019版第2章）；
- 增加了术语和定义（见第3章）；
- 增加了地域要求（见4.1）；
- 更改了产地环境要求（见4.2，2019版第3章）；
- 更改了栽培技术要求（见4.3.2，2019版4.2）；
- 更改了加工要求（见4.3.3，2019版4.3）；
- 增加了有毒有害菌类、植物种子限量（见4.4.2）；
- 更改了原粮质量要求（见4.4.3，2019版5.1.2）；
- 更改了小麦粉质量要求（见4.5，2019版5.2.2）；
- 更改了污染物限量（见4.6，2019版5.3.3）；
- 更改了农药残留最大限量（见4.7，2019版5.3.2）；
- 更改了真菌毒素限量（见4.8，2019版5.3.1）；
- 删除了食品添加剂（见2019版5.3.4）；
- 删除了检验规则（见2019版第6章）；
- 更改了包装和标识（见4.9，2019版7.1、7.2）；
- 更改了运输和储存（见4.10，2019版7.3、7.4）；
- 增加了记录与文件管理（见4.11）；
- 增加了认证规则、程序和评价方法（见第5章）；
- 删除附录A（见2019版附录A）。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

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。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古兆丰河套面业有限公司、兆丰河套小麦研究院、巴彦淖尔市现代农牧事业发展中心、巴彦淖尔市农畜产品质量安全监督管理中心、巴彦淖尔市农牧业科学研究院、内蒙古自治区杭锦后旗气象局。

本文件主要起草人：王小宁、靳志敏、王少华、罗海涛、张东丽、陈育红、宋向宏、高海燕、范鑫、赵灿、邹昊明、景利斌、高智慧、贾双文、李国强、马军成、闫文芝、高翠霞、王彦元、高飞翔、温埃清、张继平、朱晓春、刘劼、杨蕾、李颖、王春梅、蒋柠、宋鑫、吕慧枝、张培培、冯莹、王燕妮。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2019年首次发布为T/NMSP. MZB01. 5—2019；
- 本次为第一次修订。

“蒙”字标农产品认证要求河套小麦粉

1 范围

本文件规定了河套小麦粉“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于河套小麦粉“蒙”字标认证和监督管理。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食物中真菌毒素限量
- 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 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类
- 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 5009.3 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 5009.111 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 5084 农田灌溉水质标准
- 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 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋
- 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/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
- GB/T 14615 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 拉伸仪法
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
- GB 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- GB/T 17320 小麦品种品质分类
- GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
- GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定
- GB/T 21119 小麦 沉降指数测定法 Zeleny试验
- GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35875 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价
- HJ 694 水质 汞、砷、硒、铋和锑的测定 原子荧光法

HJ 700 水质 65种元素的测定 电感耦合等离子体质谱法
HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法
HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
HJ 970 水质 石油类的测定 紫外分光光度法
LS/T 6102 小麦粉湿面筋质量测定方法-面筋指数法
NY/T 3谷类 豆类作物种子粗蛋白测定法（半微量凯氏法）
NY/T 391绿色食品 产地环境质量
NY/T 421 绿色食品 小麦及小麦粉
NY/T 1377 土壤pH的测定
NY/T 1739 小麦抗穗发芽性检测方法
DB15/T 1755 河套小麦产地环境要求
DB15/T 1756 河套小麦品种选用及种子质量要求
DB15/T 1759 河套小麦栽培技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区巴彦淖尔市境内河套灌区生态环境良好、无污染的地区。

4.2 产地环境要求

4.2.1 气候要求

3月~7月小麦生长季内，日平均气温为16℃~19℃，日较差为13℃~14℃。≥0℃积温为2200℃~2500℃，日照时数为1400h~1500h，降水60mm~120mm。

4.2.2 空气质量要求

空气质量应符合NY/T 391和表1的规定。

表1 环境空气污染物基本项目浓度限值

污染物项目	平均时间	浓度限值	单位	检验方法
氟化物	日平均	≤3.5	μg/m ³	HJ 955

4.2.3 农田灌溉水质要求

农田灌溉水质量应符合GB 5084和表2的规定。

表2 农田灌溉水质要求

项目	指标	检验方法
总镉, mg/L	≤0.005	HJ 700
总砷, mg/L	≤0.05	HJ 694
总铅, mg/L	≤0.1	HJ 700
化学需氧量, mg/L	≤60	HJ 828
石油类, mg/L	≤1.0	HJ 970

4.2.4 土壤质量要求

4.2.4.1 土壤环境质量要求

土壤环境质量应符合GB 15618和表3的规定。

表3 土壤质量要求

项目	指标	检验方法
pH	7.5~8.5	NY/T 1377
总镉, mg/kg	≤0.4	GB/T 17141
总汞, mg/kg	≤0.4	GB/T 22105.1
总砷, mg/kg	≤15	GB/T 22105.2
总铅, mg/kg	≤50	GB/T 17141
总铬, mg/kg	≤120	HJ 491
总铜, mg/kg	≤60	HJ 491

4.2.4.2 土壤肥力要求

土壤肥力要求应符合DB15/T 1755的要求。

4.3 生产加工要求

4.3.1 品种选用要求

4.3.1.1 一般要求

4.3.1.1.1 选用通过国家或自治区品种审定或引种备案, 适宜河套灌区种植的春小麦品种。

4.3.1.1.2 品种抗病性达到 DB15/T 1756 的要求。

4.3.1.1.3 白皮小麦穗发芽抗性, 达到 NY/T 1739 中抗 (MR) 以上级别。

4.3.1.2 品质要求

品种品质达到GB/T 17320中筋以上品质指标要求, 并满足表4要求。

表4 小麦品种选用品质指标要求

项目		指标	检验方法
籽粒	容重, g/L	≥790	GB/T 5498
	粗蛋白质 (干基), %	≥13.0	NY/T 3
实验磨粉	面筋含量 (以湿基计), %	≥28.5	GB/T 5506.2
	沉淀值 (zeleny法), mL	≥30	GB/T 21119
	面团稳定时间, min	≥4.5	GB/T 14614
	面条评分, 分	≥80	GB/T 35875

4.3.1.3 种子质量要求

种子质量应符合 GB 4404.1中对小麦种子质量规定。

4.3.2 栽培技术要求

4.3.2.1 选地与整地

4.3.2.1.1 选地

选择耕层深厚, 结构良好, 有机质含量1%以上, 且前茬未施用高毒、高残留农药的中等肥力以上地块。

4.3.2.1.2 秋整地与基肥

秋耕翻18cm~24cm, 每隔三年深松 (35cm) 或深翻 (30cm) 一次。结合耕翻, 亩施腐熟有机肥2500kg~3000kg; 封冻前进行浇水蓄墒。

4.3.2.1.3 播前整地

2月下旬~3月上旬，当日平均气温稳定在-4℃~-2℃时，适时耙耱整地，达到地平土碎。

4.3.2.2 播种

4.3.2.2.1 种子处理

对选用的品种种子用福美双可湿性粉剂或粉锈宁，按其使用说明进行拌种，预防黑穗病和根腐病。

4.3.2.2.2 播种

选用小麦种肥分层播种机播种，亩播量22.5kg~25.0kg；亩施磷酸二铵22.5kg~25.0kg或缓控释肥（养分含量46%以上）50kg；行距10cm~15cm，播深3cm~5cm。

4.3.2.3 田间管理

4.3.2.3.1 水肥管理

小麦3叶到4叶及时浇分蘖水，亩灌水40m³~50m³，结合浇水每亩追施尿素10kg~15kg（施用缓控释肥的不用追肥）。在一水后及时除草；小麦6叶到7叶露尖，适时浇拔节水，亩灌水50m³~60m³，弱苗地块每亩追5.0kg~7.5kg尿素；抽穗期每亩灌水50m³~60m³，灌浆期每亩灌水40m³~50m³，在无风天进行。

4.3.2.3.2 虫害防治

当蚜虫、粘虫发生并达到防治指标（标准）时，用抗蚜威或苦参碱植物农药按使用说明进行防治，禁用氧化乐果等高毒、高残留农药。

4.3.2.4 收获要求

在蜡熟末期适时进行机械收割，分品种单收、单晒、单贮。

4.3.3 加工要求

加工卫生要求应符合GB 13122 的规定。

4.4 原粮要求

4.4.1 原粮感官要求

原粮感官应符合GB 2715的规定。

4.4.2 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合GB 2715的规定。

4.4.3 原粮质量要求

小麦籽粒质量要求应符合表5的规定。

表5 小麦籽粒质量要求

项目			指标	检验方法
籽粒	容重, g/L		≥770	GB/T 5498
	水分, %		≤12.5	GB 5009.3
	不完善粒, %		≤6.0	GB/T 5494
	杂质, %	总量	≤1.0	
		矿物质	≤0.5	
	粗蛋白质（干基）, %		≥13	NY/T 3
	气味、口味		正常	GB/T 5492
实验磨粉	面筋含量（以湿基计）, %		≥28	GB/T 5506.2
	面团稳定时间, min		≥4	GB/T 14614
实验磨粉	最大拉伸阻力, (EU)		≥220	GB/T 14615
	能量, cm ²		≥65	GB/T 14615

4.5 小麦粉质量要求

小麦粉质量要求应符合表6的规定。

表6 小麦粉质量要求

项目	指标	检验方法
灰分（干基），%	≤ 0.70	GB 5009.4
面筋含量（以湿基计），%	≥ 26.0	GB/T 5506.2
面筋指数，%	≥ 70	LS/T 6102
蛋白质（以干基计），%	≥ 12.5	GB 5009.5
稳定时间，min	≥ 5.0	GB/T 14614
面条品尝评分，分	≥ 75	按照GB/T 17320附录B面条评价
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星	GB/T 5504
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
脂肪酸值，（以湿基，KOH计）/(mg/100g)	≤ 50	GB/T 5510或GB 15684
气味、口味	正常	GB/T 5492

4.6 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762和NY/T 421的规定。

4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763和NY/T 421的规定。

4.8 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761和表7的规定。

表7 脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B₁要求

项目	指标	检验方法
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， $\mu\text{g/kg}$	≤ 500	GB 5009.111
黄曲霉毒素B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$	≤ 3	GB 5009.22

4.9 包装和标识

4.9.1 包装要求

包装应符合GB/T 17109和GB/T 24905的规定。

4.9.2 标识要求

4.9.2.1 销售包装产品标签应符合GB 7718的规定，营养标签应符合GB 28050的规定。

4.9.2.2 运输包装上的图形标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

4.9.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.9.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.10 运输和贮存

运输和贮存应符合GB 13122的规定。

4.11 记录与文件管理

4.11.1 生产者应建立小麦生产档案，记录品种名称、种子来源、种植要求、地块面积和位置、种植者信息、田间种植管理及过程等信息。涉及小麦品种、种子质量等要求，应由供种方提供相应的检验报告。

4.11.2 加工卫生要求的记录与文件管理应符合GB 13122的规定。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。
