

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01. 51—2024

“蒙”字标农产品认证要求 扎鲁特葵花籽

“Nei Meng Gu Brand” certification requirements of agricultural
products—Zhalute Confectionary Sunflower Seeds

2024 - 9 - 19 发布

2024 - 9 - 19 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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、通辽市市场监督管理局。

本文件主要起草人：苏布道、张琦、乔丽莎、王小庆、冯芳慧、冀连春、李洪浩、敖其尔、鲍孟德。

“蒙”字标农产品认证要求 扎鲁特葵花籽

1 范围

本文件规定了扎鲁特葵花籽“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于扎鲁特葵花籽“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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4407.2 经济作物种子 第2部分：油料类
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)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/T 5499 粮油检验 带壳油料纯仁率检验法
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393-2020 绿色食品农药使用准则
NY/T 394-2023 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
DB15/T 2059 食用向日葵优质高产栽培技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

扎鲁特葵花籽 Zhalute Confectionary Sunflower Seeds

在内蒙古自治区通辽市扎鲁特旗区域内所种植食用向日葵为原料，经加工生产出的食用葵花籽。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区通辽市扎鲁特旗适宜食用向日葵生长的地区。

4.2 产地环境要求

应符合NY/T 391的规定。

4.3 生产要求

4.3.1 品种要求

应选用通过品种审定或登记，适宜在通辽市扎鲁特旗种植的抗逆性强且商品性好的品种，种子质量应符合GB 4407.2的规定。

4.3.2 种植要求

4.3.2.1 基本要求

根据向日葵品种选取配套的播种技术，播种过程应符合以下要求：

- a) 前茬作物宜为禾谷类；
- b) 播种时间、播种深度和播种方式等应符合 DB15/T 2059 的规定。

4.3.2.2 水肥管理

向日葵灌溉和施肥应符合以下要求：

- a) 宜采用经济有效的供水系统和灌溉技术；
- b) 肥料的使用应符合 NY/T 394-2023 A 级的规定。

4.3.2.3 病虫害防治

应符合 NY/T 393-2020 A 级的规定。

4.3.3 收获

应采用人工或机械收获。

4.4 加工要求

4.4.1 原料要求

应符合表1的规定。

表1 基本要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有葵花籽固有的色泽	GB/T 5492
气味、滋味	具有葵花籽固有的气味和滋味，无酸败及其他异味	
纯仁率，%， ≥	50（嗑食用）	GB/T 5499
	49（剥仁用）	

4.4.2 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.5 质量要求

4.5.1 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	指标			检验方法
	葵花籽	熟制葵花籽		
		原味类	多味类	
外观	籽粒饱满、大小均匀、坚实	籽粒整齐、饱满、大小均匀		取50 g~100 g样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽、颗粒形态，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有葵花籽固有的色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽		
气味、滋味	具有葵花籽固有的气味和滋味，无酸败及其他异味	具有该产品固有的香气，滋味与气味纯正，无酸败、焦糊及其他异味	应具有不同配料的产品各自的香味、滋味与气味，无酸败、焦糊及其他异味	
颗粒形态	具有该产品固有饱满的颗粒形态，不应有明显异常颗粒，无霉变，无虫蛀			

4.5.2 质量指标

应符合表3的规定。

表3 质量指标

项目	指标		检验方法
	葵花籽	熟制葵花籽	
虫蚀籽，%，≤	0.5		随机称取50 g（3次及以上）葵花籽，虫蚀籽、瘪籽、半瘪籽检验以籽数比计，杂质以质量比计
瘪籽/半瘪籽，%，≤	1.0	—	
杂质，%，≤	0.5		GB/T 5494
纯仁率，%，≥	85	95	GB/T 5499

4.5.3 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标		检验方法
	葵花籽	熟制葵花籽	
水分，g/100 g，≤	11	5.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100 g，≤	0.4	0.8	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g，≤	3.0		GB 5009.229

4.5.4 营养指标

熟制葵花籽营养指标应符合表5的规定。

表5 营养指标

项目	指标	检验方法
不饱和脂肪酸，%，≥	85	GB 5009.168
蛋白质，g/100 g，≥	25	GB 5009.5
维生素E，mg/100 g，≥	35	GB 5009.82

4.5.5 污染物限量

葵花籽和熟制葵花籽应符合表6的规定。

表6 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg，≤	0.15	GB 5009.12

4.5.6 真菌毒素限量

熟制葵花籽真菌毒素限量应符合表7的规定。

表7 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ ，ug/kg，≤	2.0	GB 5009.22

4.5.7 微生物限量

熟制葵花籽微生物限量应符合GB 19300的规定。

4.5.8 农药残留限量

农药的使用应符合GB 2763的规定。检测项目为种植过程中记录使用的和发现使用的农药品种。

4.5.9 食品添加剂

熟制葵花籽（多味类）食品添加剂的使用应符合表8的规定。

表8 食品添加剂

项目	指标	检验方法
糖精钠（以糖精计）（g/kg），≤	0.8	GB 5009.28
特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂含量计）（g/kg），≤	0.15	GB 5009.32
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（带壳）（g/kg），≤	5.0	GB 5009.97
三氯蔗糖（g/kg），≤	0.5	GB 5009.298

5 标签、标识、包装、贮存和运输

5.1 标签、标志

5.1.1 预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。

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

5.1.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装应符合NY/T 658的规定。

5.2.2 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，封口严密。

5.3 贮存和运输

5.3.1 应分级贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

5.3.2 运输工具应清洁、干燥、无异味、有遮盖。

5.3.3 运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。不应与有腐蚀性、有毒、有异味的物品混运。

5.4 记录与文件管理

5.4.1 生产者应保留种子质量的文件或检验报告。保存期限不应少于3年。

5.4.2 生产者应保留投入品的管理及使用记录，如肥料和农药施用类型、日期、用量、方法、人员和机械等信息。

5.4.3 加工卫生要求的记录与文件管理应符合 GB 14881 的规定。

6 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序及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。
