ICS 67. 060 CCS X 11

T/CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA XXXX—2025

隆子黑青稞糌粑原料选择与质量标准

Raw material selection and quality standard of Longzi black barley zanba

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

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。

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。

本文件由隆子县农业农村局提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位:隆子县农业农村局、隆子县聂雄投资公司、隆子县市场监督管理局

本文件主要起草人: 曲尼卓玛, 次旺占堆、次仁索朗、旦增桑姆、嘎玛江村、桑珠、郝庆豪。

隆子黑青稞糌粑原料选择与质量标准

1 范围

本文件规定了隆子黑青稞糌粑的术语和定义、原料选择要求、质量要求、检验方法、判定规则和档案记录。

本文件适用于隆子黑青稞糌粑的原料选择。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715 粮食卫生标准
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5519 谷物与豆类 千粒重的测定
- NY 861 粮食(含谷物、豆类、薯类)及制品中铅、镉、铬、汞、硒、砷、铜、锌等八种元素限量
 - NY/T 2006 谷物及其制品中β-葡聚糖含量的测定
 - NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

隆子黑青稞糌粑 Longzi Black barley zanba

以隆子黑青稞、豌豆等为原料,经过筛选、清洗、润麦、熟化后,采用水磨磨粉等工艺制成的其它 特色食品。

4 原料选择要求

4.1 产地要求

隆子黑青稞应产自西藏自治区隆子县特定区域内,包括隆子镇、日当镇、热荣乡、加玉乡、列麦乡、 斗玉乡、三林乡等乡镇所辖的行政村。

4.2 品种要求

应选用适应当地气候和土壤条件,具有高产、优质、抗逆性强等特性的隆子黑青稞品种。

4.3 品质要求

隆子黑青稞应颗粒饱满、色泽均匀、无病虫害、无霉变、无杂质。应符合国家粮食卫生标准 GB 2715 的相关规定。每一批次原料均需经质检人员抽样检验,检验合格方可收购。采购的原料应经过验收合格后方可使用。经验收不合格的应在指定区域与合格品分开放置并明显标记,并应及时进行退、换货等处理。

5 质量要求

5.1 感官指标

5.1.1 形态

隆子黑青稞应呈椭圆形或菱形形态, 籽粒皮表面光滑。

5.1.2 气味

应具有黑青稞特有的气味, 无异味。

5.1.3 色泽

隆子黑青稞籽粒表皮应呈现紫色或黑紫色。

5.2 理化指标

隆子黑青稞质量指标应符合表1的要求。

花青素, mg/kg

项目 指标

千粒重,g ≥48

蛋白质,% ≥8

β-葡聚糖,% ≥4

≥8

表 1 理化指标

5.3 卫生指标

污染物限量应符合GB 2762的规定,农药残留符合GB 2763的规定,重金属符合NY 861的规定。

6 检验方法

6.1 色泽、气味

按GB/T 5492的规定执行。

6.2 千粒重

按GB/T 5519的规定执行。

6.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

6.4 β-葡聚糖

按NY/T 2006的规定执行。

6.5 花青素

按NY/T 2640的规定执行。

6.6 卫生指标

污染物限量、农药残留、重金属应按 GB 2762、GB 2763、NY 861 的规定执行。

7 判定规则

- 7.1 组批:同产地、同收获年度、同等级、同储存单元的黑青稞为一个检验批次。
- 7.2 抽样:按 GB 5491 的规定执行。
- 7.3 感官指标、理化指标、卫生指标全部合格时,该批产品为合格产品;感官指标、理化指标有一项指标不符合要求时,应在同批产品中加倍抽样进行复检,复检结果如仍有不合格项,则判定该批产品为不合格。检验结果中安全卫生指标有不符合项时,即判定该批产品不合格,不得复检。

8 档案记录

- 8.1 应建立和保存相关记录,记录应包括原料采购、加工、贮存、检验等。
- 8.2 原料和产品出入库及库存量必须有完整的档案记录,并保留相关单据。
- 8.3 应建立文件的管理制度,并保存使用文件的有效性。

3