

ICS 67.060

CCS B 22

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01. 02—2022

代替 T/NMSP. MZB01. 2—2019

“蒙”字标农产品认证要求 赤峰小米

"Nei Meng Gu Brand" Certification requirements of agricultural products
—Chifeng Millet

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. 2—2019《“蒙”字标农产品认证要求 赤峰小米》，与T/NMSP. MZB01. 2—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）；
- 更改了规范性引用文件（见第2章）；
- 增加了“术语和定义”一章（见第3章）；
- 更改了认证要求，更改了部分检验方法（见第4章，2019版的第3~6章）；
- 更改了农田灌溉水质要求（见4.2.3，2019版的3.3）；
- 删除了表1农田灌溉水质要求中pH项目；更改了氟化物指标要求 ≤ 2.0 ；更改了石油类指标要求 ≤ 0.1 （见表1，2019版的表1）；
- 删除了表3的阳离子交换量（见2019版的表3）；
- 删除了采样和监测方法（见2019版的3.5）；
- 更改了品种要求（见4.3.1，2019版的表4.1）；
- 更改了种植要求（见4.3.2，2019版的4.2）；
- 更改了加工要求（见4.3.3，2019版的表4.3）；
- 更改了质量指标（见表6，2019版的表7、表9）、删除了蒸煮品质中蒸煮品质（见2019版的5.2.3）、增加了直链淀粉、胶稠度项目（见表6）；
- 更改了包装要求（见4.5.1，2019版见4.4.2、4.4.3）；
- 更改了质量指标（见4.4.2）；
- 更改了仓储、运输要求（见4.6，2019版的6.1、6.2）；
- 增加了记录与文件管理（见4.7）；
- 增加了认证规则、程序和评价方法（见第5章）；
- 删除了检验规则（见2019版5.3）；
- 删除了判定规则（见2019版5.4）；
- 删除了销售（见2019版6.5）；
- 删除了附录A、附录B、附录C（见2019版的附录A、附录B、附录C）。

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、赤峰市农牧科学研究所、赤峰农业技术服务中心、赤峰市种子站、赤峰市农畜产品质量安全监督站、赤峰市产品质量计量检测所。

本文件主要起草人：靳志敏、王少华、王小宁、宋向宏、张东丽、陈育红、罗海涛、胡晓蓉、高原、许腾、朱晓春、陈霜、王冉、柴晓娇、王显瑞、王军、蒋柠、张铎、沈轶男、范鑫、邢力、王岩、邹昊明、张宏博、魏俊平。

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. 2—2019；
- 本次为第一次修订。

“蒙”字标农产品认证要求 赤峰小米

1 范围

本文件规定了赤峰小米“蒙”字标认证的认证要求, 认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于赤峰小米“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 食品中真菌毒素限量
- 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/T 3543.5 农作物种子检验规程 真实性和品种纯度鉴定
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B₁的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- 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 5503 粮油检验 碎米检验法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
- GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321 (所有部分) 农药合理使用准则
- GB/T 11766-2008 小米
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)
- 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 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 717 土壤质量 全氮的测定 凯氏法
- HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法
- HJ 970 水质 石油类的测定 紫外分光光度法(试行)

- LY/T 1232 森林土壤磷的测定
- LY/T 1234 森林土壤钾的测定
- NY/T 55 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- NY/T 83 米质测定方法
- 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 1121.6 土壤检测 第6部分：土壤有机质的测定
- DB15/T 1734 “赤峰小米”谷子品种要求
- DB15/T 1735 “赤峰小米”谷子栽培技术规程
- DB15/T 1736 “赤峰小米”加工操作技术规范
- DB15/T 1738 “赤峰小米”产品包装规范
- DB15/T 1739 “赤峰小米”仓储运输规范

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

内蒙古自治区赤峰市现辖行政区域内生态环境良好、无污染的适宜谷子生长的地区。

4.2 产地环境要求

4.2.1 气候要求

主产区种植季平均气温大于等于10℃，活动积温2000℃以上，无霜期95 d~125 d；年降水量平均值300 mm以上。

4.2.2 空气质量要求

空气质量应符合NY/T 391的规定。

4.2.3 农田灌溉水质要求

农田灌溉水质应符合GB 5084和表1的规定。

表1 农田灌溉水质要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----------------------------------|---------|-----------|
| 总汞, mg/L | ≤0.0005 | HJ 694 |
| 总镉, mg/L | ≤0.001 | HJ 700 |
| 总砷, mg/L | ≤0.05 | HJ 694 |
| 总铅, mg/L | ≤0.01 | HJ 700 |
| 六价铬, mg/L | ≤0.01 | GB/T 7467 |
| 氟化物, mg/L | ≤2.0 | GB/T 7484 |
| 化学需氧量 (COD _{Cr}), mg/L | ≤45 | HJ 828 |
| 石油类, mg/L | ≤0.1 | 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2的规定。

表2 土壤环境质量要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-----------|-------|--------------|
| 总镉, mg/kg | ≤0.1 | GB/T 17141 |
| 总汞, mg/kg | ≤0.01 | GB/T 22105.1 |
| 总砷, mg/kg | ≤12 | GB/T 22105.2 |
| 总铅, mg/kg | ≤30 | GB/T 17141 |
| 总铬, mg/kg | ≤70 | HJ 491 |
| 总铜, mg/kg | ≤45 | HJ 491 |

4.2.4.2 土壤肥力要求

土壤肥力应符合表3的规定。

表3 土壤肥力要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|------------|--------|-------------|
| 有机质, g/kg | >10.00 | NY/T 1121.6 |
| 全氮, g/kg | >0.50 | HJ 717 |
| 有效磷, mg/kg | >3.00 | LY/T 1232 |
| 速效钾, mg/kg | >60 | LY/T 1234 |

4.3 生产要求

4.3.1 品种要求

品质要求应符合DB15/T 1734的规定。

4.3.2 种植要求

4.3.2.1 种子处理

使用符合NY/T 393规定的种衣剂进行种子包衣处理。

4.3.2.2 选地选茬

选择前茬为豆类、马铃薯、玉米、高粱等地块, 进行轮作, 避免重茬迎茬。

4.3.2.3 播种

用谷子播种配套的精量播种机等一次性完成开沟、施肥、播种、镇压作业。播量应参考谷子种子说明书执行。

4.3.2.4 施肥

肥料使用应符合NY/T 394的规定。

4.3.2.5 病虫害、草害防治

病虫害、草害防治应符合下列规定:

- 病害防治: 主要病害防治使用的农药应符合 NY/T 393 的规定;
- 虫害防治: 虫害用药防治应符合 NY/T 393 的规定; 虫害物理防控应采用频振式杀虫灯、诱虫板、性诱剂等物理装置诱杀害虫;
- 草害防控: 除草应选用安全性好的除草剂, 符合 GB/T 8321 (所有部分) 的规定。

4.3.2.6 收获、脱粒

谷粒全部变黄、硬化、叶片黄化后适时收获, 完成捡拾、脱粒、清选程序后, 收获归仓。

4.3.2.7 其它种植要求

其它种植要求按照DB15/T 1735执行。

4.3.3 加工要求

4.3.3.1 原料要求

原料谷子应符合GB 2715和表4的规定。

表4 谷子质量要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-------------------------|-------|-------------|
| 不完善粒 (%) | ≤1.5 | GB/T 5494 |
| 容重 (kg/m ³) | ≥650 | GB/T 5498 |
| 水分 (%) | ≤13.0 | GB 5009.3 |
| 杂质 (%) | ≤2.0 | GB/T 5494 |
| 品种纯度 (%) | ≥98 | GB/T 3543.5 |

4.3.3.2 加工卫生要求

加工过程的卫生要求应符合GB 13122的规定。

4.3.3.3 加工技术要求

加工技术要求应符合DB15/T 1736的规定。

4.4 质量要求

4.4.1 感官要求

感官要求应符合GB 2715和表5的规定。

表5 感官要求

| 品种系列 | 项目 | | | 检验方法 |
|-------|--------------------------|-----------------------|------------------|-----------|
| | 指标 | | | |
| | 色泽 | 气味 | 粒形 | |
| 黄金苗系列 | 鲜黄明亮, 无明显感官色差, 无霉变 | 具有本区域小米固有的自然清香, 无其他异味 | 颗粒均匀饱满, 呈椭圆形 | GB/T 5492 |
| 毛毛谷系列 | 鲜黄明亮, 无明显感官色差, 无霉变 | 具有本区域小米固有的自然清香, 无其他异味 | 颗粒均匀饱满, 较小, 呈椭圆形 | |
| 红谷系列 | 深黄明亮, 无明显感官色差, 无霉变 | 具有本区域小米固有的自然清香, 无其他异味 | 颗粒均匀饱满, 呈圆形 | |
| 赤谷系列 | 浅黄明亮, 无明显感官色差, 无霉变 | 具有本区域小米固有的自然清香, 无其他异味 | 颗粒均匀饱满, 颗粒大, 呈圆形 | |
| 其它品种 | 具体该品种固有的颜色, 无明显感官色差, 无霉变 | 具有本区域小米固有的自然清香, 无其他异味 | 颗粒均匀饱满 | |

4.4.2 质量指标

质量指标应符合表6的要求。

表6 加工质量指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 | |
|------------------------|-------|--------------------|-------|
| 加工精度 (粒面种皮基本脱掉的颗粒) (%) | ≥93 | GB/T 11766-2008附录A | |
| 不完善粒 (%) | ≤1.0 | GB/T 5494 | |
| 杂质 | 总量 | ≤0.5 | |
| | 其中 | 粟粒 (%) | ≤0.3 |
| | | 矿物杂质 (%) | ≤0.02 |
| 碎米 (%) | ≤4.0 | GB/T 5503 | |
| 水分 (%) | ≤13.0 | GB 5009.3 | |

表6 加工质量指标 (续)

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----------|-------|---------|
| 直链淀粉 (%) | 15~24 | NY/T 55 |
| 胶稠度 (mm) | ≥75 | NY/T 83 |

4.4.3 营养指标

营养指标应符合表7的要求。

表7 营养指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-----------------------------|------|-------------|
| 蛋白质 (%) | ≥8.0 | GB 5009.5 |
| 粗脂肪 (%) | ≥2.0 | GB 5009.6 |
| 维生素B ₁ (mg/100g) | ≥0.2 | GB 5009.84 |
| 维生素E (mg/100g) | ≥1.0 | GB 5009.82 |
| 锌 (mg/100g) | ≥1.8 | GB 5009.268 |

4.4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，同时应根据种植过程使用记录和现场调查可能使用的农药确定必要的检测项目。

4.4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 包装、标志与标识

4.5.1 包装要求

包装要求应符合DB15/T 1738要求。

4.5.2 标志与标识要求

4.5.2.1 “赤峰小米”标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

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

4.5.2.3 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。

4.5.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.6 仓储、运输要求

仓储、运输要求应符合DB15/T 1739的规定。

4.7 记录与文件管理

4.7.1 生产者应建立小米品种名称、种子来源、种植要求、收获、脱粒等种植过程的记录，并注明地块，面积和种植者信息，涉及种子质量等质量要求指标，由供方提供相应的检验报告。

4.7.2 加工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。

