CC CC

中华人民共和国农业农村部 发布

**2025-05-01实施**

**2025-01-09发布**

 绿色食品 燕麦及燕麦粉

**Green food —Oat and oat flour**

（报批稿）

 **NY/T 892-2025 代替NY/T 892-2014**

代替

NY

中华人民共和国农业行业标准

**ICS 67.060**

**X 11**

前 言

 本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工工作导则 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 892—2014《绿色食品 燕麦及燕麦粉》，与NY/T 892—2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

1. 更改了燕麦、燕麦粉的感官要求及检测方法（见4.4，2014年版的4.3）；
2. 增加了蛋白质指标及检测方法，删除了容重的指标要求（见4.5.1，2014年版的4.4.1）；
3. 删除了粗细度的指标要求（见4.5.2，2014年版的4.4.2）；
4. 增加了铬、脱氧雪腐镰刀菌烯醇的限量要求及检测方法，更改了辛硫磷、黄曲霉毒素B1和赭曲霉毒素A的检测方法（见附录A，2014年版的附录A）；
5. 增加了三唑酮、抗蚜威、吡虫啉、戊唑醇、丙环唑、三唑磷、毒死蜱的限量要求及检测方法（见4.6和附录A）；
6. 更改了氯氰菊酯、磷化物的限量要求及检测方法，更改了溴氰菊酯、敌百虫、多菌灵的检测方法（见4.6，2014年版的4.5）；
7. 删除了氰戊菊酯的限量要求（见2014年版的4.5）。

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：上海必诺检测技术服务有限公司、上海市农产品质量安全中心、中国绿色食品发展中心、农业农村部食品质量监督检验测试中心（上海）、桂林西麦食品股份有限公司、内蒙古燕谷坊全谷物产业发展有限责任公司、上海理工大学、河北省农产品质量安全中心。

本文件主要起草人：孟瑾、丰东升、宋晓、郑小平、施雅、王建军、何亚斌、陈景春、凌超、窦银花、陈雯青、陈盛、朱玉润、张维谊、韩奕奕、马颖清、王霞、朱春燕、邓波、王敏、杨晓军、管骁、廖丽丽、秦玉兰、余治权、尤帅。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2004年首次发布为NY/T 892—2004、；

——2014年第一次修订时，修改了燕麦的水分和容重指标；增加了燕麦粉理化指标；删除了汞、氟、、氰化物的限量要求；增加了乐果、氰戊菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯和赭曲霉毒素A的指标要求。

——本次为第二次修订。

绿色食品 燕麦及燕麦粉

1 范围

本文件规定了绿色食品燕麦及燕麦粉的要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品燕麦（裸燕麦、莜麦）及燕麦粉，不适用于压片、熟制等工艺加工制成的燕麦制品。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验

GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验

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 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 13359 莜麦

GB/T 13360 莜麦粉

GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

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

GB/T 25222 粮油检验 粮食中磷化物残留量的测定

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 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

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

GB/T 13359、GB/T 13360界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

燕麦 naked oat

禾本科植物栽培莜麦（裸燕麦）的果实，粒籽一般细长，内、外颖与护颖同为薄膜状，在脱粒时能脱落使籽粒成裸粒。

3.2

燕麦粉 naked oat flour

亦称莜麦粉、莜麦面。以裸燕麦为原料，经初级加工制成的粉状产品。

4 要求

4.1 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的要求。

4.2 原料要求

原料应来自有效期内的绿色食品产品并符合绿色食品产品标准。

食品添加剂的使用应符合NY/T 392的要求。

4.3 生产过程

农药使用应符合NY/T 393的要求。

肥料使用应符合NY/T 394的要求。

加工过程应符合GB 13122的要求。

加工用水应符合NY/T 391的要求。

4.4 感官

4.4.1 燕麦

应符合表1的规定。

表1 燕麦的感官

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检测方法 |
| 外观 | 粒状、籽粒饱满，无明显霉变 | GB/T 5493 |
| 色泽 | 具有该产品固有的色泽 | GB/T 5492 |
| 气味 | 具有该产品固有的气味，无异味 | GB/T 5492 |

4.4.2 燕麦粉

应符合表2的规定。

表2 燕麦粉的感官

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检测方法 |
| 外观 | 粉状，形态均匀，无外来可见的杂质 | 取20 g~50 g样品在自然光线下，目测观察外观。 |
| 色泽 | 具有该产品固有的色泽 | GB/T 5492 |
| 气味 | 具有该产品固有的气味，无异味 | GB/T 5492 |

4.5 理化指标

4.5.1 燕麦的理化指标

应符合表3的要求。

表3 燕麦的理化指标

单位为百分比

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
| 水分 | ≤13.5 | GB 5009.3 |
| 蛋白质（以干基计） | ≥12.0 | GB 5009.5 |
| 不完善粒 | ≤5.0 | GB/T 5494 |
| 杂质 | 总量 | ≤2.0 |
| 矿物质 | ≤0.5 |

4.5.2燕麦粉的理化指标

应符合表4的要求。

表4 燕麦粉的理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
| 全燕麦粉 | 普通燕麦粉 | 精制燕麦粉 |
| 灰分（以干基计），% | ≤2.5 | ≤2.2 | ≤1.0 | GB 5009.4 |
| 含砂量，% | ≤0.03 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物，g/kg | ≤0.003 | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值（干基）（以KOH计），mg/100g | ≤90 | GB/T 5510 |
| 水分，% | ≤10.0 | GB 5009.3 |

4.6 污染物限量和农药残留限量

污染物和农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表5的要求。

表5 污染物和农药残留限量

单位为毫克每千克

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
| 1 | 总砷(以As计) | ≤0.4 | GB 5009.11 |
| 2 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | ≤0.01 | GB/T 23200.113 |
| 3 | 毒死蜱 | ≤0.01 | GB/T 5009.145 |

表5 （续）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
| 4 | 溴氰菊酯 | ≤0.01 | GB/T 23200.113 |
| 5 | 甲拌磷 | ≤0.01 | GB/T 5009.145 |
| 6 | 乐果 | ≤0.01 | GB/T 5009.145 |
| 7 | 敌百虫 | ≤0.01 | GB/T 20770 |
| 8 | 三唑磷 | ≤0.01 | GB/T 20770 |
| 9 | 多菌灵 | ≤0.05 | GB/T 20770 |
| 10 | 吡虫啉 | ≤0.05 | GB/T 20770 |
| 11 | 三唑酮 | ≤0.1 | GB/T 20770 |
| 12 | 磷化物(以PH3计) | ≤0.01 | GB/T 25222 |

4.7 净含量

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

4.8 其它要求

 除上述要求外，还应符合附录A的规定。

5 检验规则

申报绿色食品的燕麦及燕麦粉产品应按照本文件中4.4~4.7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的规定。

6 标签

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)

绿色食品燕麦及燕麦粉产品申报检验项目

表A.1规定了除4.4~4.7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，绿色食品申报检验还应检验的项目。

表A.1依据食品安全国家标准绿色食品产品申报检验必检项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检验项目 | 指标 | 检测方法 |
| 1 | 铅(以Pb计), mg/kg | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| 2 | 镉(以Cd计), mg/kg | ≤0.1 | GB 5009.15 |
| 3 | 铬(以Cr计) , mg/kg | ≤1.0 | GB 5009.123 |
| 4 | 辛硫磷, mg/kg | ≤0.05 | GB/T 20770 |
| 5 | 戊唑醇, mg/kg | ≤2 | GB/T 20770 |
| 6 | 丙环唑, mg/kg | ≤0.05 | GB/T 20770 |
| 7 | 抗蚜威, mg/kg | ≤0.05 | GB/T 20770 |
| 8 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, µg/kg | ≤1000 | GB 5009.111 |
| 9 | 黄曲霉毒素B1, µg/kg | ≤5.0 | GB 5009.22 |
| 10 | 赭曲霉毒素A, µg/kg | ≤5.0 | GB 5009.96 |