

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2974—2025

代替NY/T 2974-2016

绿色食品 杂粮米及杂粮米碾磨加工品

Green food—Miscellaneous rice and miscellaneous grain products

(报批稿)

2025-01-09 发布

2025-05-01 实施

中华人民共和国农业农村部 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 NY/T 2974—2016《绿色食品 杂粮米》，与 NY/T 2974—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了原料的要求（见 4.3，2016 年版的 4.3）；
- b) 更改了杂粮米碾磨加工品的感官要求（见表 1，2016 年版的表 1）；
- c) 更改了杂质理化指标，增加了脂肪酸值指标要求（见 4 表 2，2016 年版的表 2）；
- d) 更改了毒死蜱、氯氰菊酯、2,4-滴丁酯的限量值（见表 3，2016 年版的表 3）；
- e) 更改了氰戊菊酯、氯氰菊酯的项目名称（见表 3，2016 年版的表 3）；
- f) 删除了辛硫磷、抗蚜威、吡虫啉、二甲戊灵，增加了灭多威、脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标要求（见表 3、表 A.1，2016 年版的表 3）；
- g) 更改了克百威、毒死蜱、2,4-滴丁酯的检验方法（见表 3，2016 年版的表 3）；
- h) 更改了检验规则（见第 5 章，2016 年版的第 5 章）；
- i) 更改了标签的要求（见第 6 章，2016 年版的第 6 章）；
- j) 增加了绿色食品杂粮米及杂粮米碾磨加工品产品申报检验项目（见附录 A）。

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。

本文件由中华人民共和国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：黑龙江省华测检测技术有限公司、黑龙江省农产品和兽药饲料技术鉴定站、江苏华测品标检测认证技术有限公司、赤峰市农牧业综合检验检测中心、山东省农业生态与资源保护总站、中国绿色食品发展中心、黑龙江省绿色食品发展中心、唐山市食品药品综合检验检测中心、哈尔滨商业大学、黑龙江省和粮农业有限公司、黑龙江省北大荒米业集团有限公司。

本文件主要起草人：朱娜、徐晓伟、高云峰、张海华、李艳丽、于彤、杨桂玲、王新娥、李欣芮、张阳、陈莎莎、孙凯、纪祥龙、王洪、潘春方、陶娅、艾晓丽、张娜。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布为 NY/T 2974-2016。

——本次为第一次修订。

绿色食品 杂粮米及杂粮米碾磨加工品

1 范围

本文件规定了绿色食品杂粮米及杂粮米碾磨加工品的要求、检验规则、标签、包装、运输和储藏。

本文件适用于以谷物、豆类、薯类（不含马铃薯）等杂粮为原料，直接掺混后形成的杂粮米及以杂粮米为原料经碾、磨、压等工艺加工的杂粮米碾磨加工品。

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 5009.11 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 食品中赭曲霉素A的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- 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/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- 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 23200.4 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第4部分：气相色谱-质谱/质谱法测定 食品中芳氧苯氧丙酸酯类除草剂残留量
- GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
- GB/T 26631 粮油名词术语理化特性和质量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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
NY/T 1294 禾谷类杂粮作物分类及术语
NY/T 1961 粮食作物名词术语
SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
SN/T 2320 进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌灵、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留量检测方法 气相色谱-质谱法
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 26631、NY/T 1294、NY/T 1961界定以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1
杂粮米 multigrain rice
通过碾磨、脱壳将两种及两种以上谷物、豆类、薯类（不含马铃薯）等杂粮直接掺混的产品。

3.2
杂粮米碾磨加工品 miscellaneous grain products
以杂粮米为原料，经碾、磨、压等工艺加工的粒、粉、片制品，包括杂粮粉等。

4 要求

4.1 产地环境
应符合NY/T 391的规定。

4.2 生产过程
杂粮种植过程中农药使用应符合NY/T 393的规定，肥料使用应符合NY/T 394的规定。

4.3 原料
应符合绿色食品标准要求。

4.4 加工过程
食品添加剂使用应符合NY/T 392的规定，加工过程应符合GB 14881的规定。

4.5 感官
应符合表1的规定。

表1 感官要求

指标	杂粮米	杂粮米碾磨加工品	检验方法
外观	形态均匀，具有该产品固有的色泽、光泽，无病斑粒	具有该产品固有的色泽、光泽	在自然光线下，目视检查产品的外观，闻气味
气味	具有该产品固有气味，无霉味和其他异味	具有该产品固有气味，无霉味和其他异味	

4.6 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	杂粮米	杂粮米碾磨加工品	
杂质，%	≤0.5	—	GB/T 5494
	—	无正常视力的外来杂质	在自然光线下，目视检查
水分，%	≤14.0	≤13.0	GB 5009.3
磁性金属物，%	—	≤0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以KOH计），mg/100g	—	≤80	GB/T 15684

4.7 污染物、农药残留限量

杂粮米和杂粮米碾磨加工品污染物和农药残留限量应符合食品安全标准及相关规定，同时应符合表3的规定。

表3 农药残留限量

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	百菌清（chlorothalonil）	≤0.01	SN/T 2320
2	苯醚甲环唑（difenoconazole）	≤0.01	GB 23200.49
3	甲拌磷（phorate）	≤0.01	GB/T 14553
4	乐果（dimethoate）	≤0.01	GB/T 20770
5	敌敌畏（dichlorvos）	≤0.01	GB/T 20770
6	马拉硫磷（malathion）	≤0.01	GB/T 20770
7	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯（fenvalerate and esfenvalerate）	≤0.01	GB/T 5009.110
8	氧乐果（omethoate）	≤0.01	GB/T 20770
9	溴氰菊酯（deltamethrin）	≤0.01	GB/T 5009.110
10	克百威（carbofuran）	≤0.01	GB 23200.112
11	毒死蜱（chlorpyrifos）	≤0.01	SN/T 2158
12	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（cypermethrin and beta-cypermethrin）	≤0.01	GB/T 5009.110
13	灭多威（methomyl）	≤0.01	GB/T 20770
14	2,4-滴丁酯（2,4-D butylate）	≤0.01	GB 23200.4

4.8 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，检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按照4.5~4.8所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定。本文件规定的农药残留量检测方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

6 标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7 包装、运输和储藏

7.1 包装

应符合NY/T 658的规定,储运图示应符合GB/T 191的规定。

7.2 运输和储藏

应符合NY/T 1056的规定。

附录 A
(规范性)

绿色食品杂粮米及杂粮米碾磨加工品产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.5～4.7 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,绿色食品杂粮米及杂粮米碾磨加工品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物、农药残留和真菌毒素项目

序号	检验项目	指标	检验方法
1	无机砷（以As计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.11
2	铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
3	镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
4	多菌灵（carbendazim），mg/kg	≤0.05	GB/T 20770
5	三唑酮（triadimefon），mg/kg	≤0.2	GB/T 20770
6	黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
7	赭曲霉毒素A，μg/kg	≤5.0	GB 5009.96
8	脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^a ，μg/kg	≤1000	GB 5009.111
^a .只适用于含有大麦、小麦或玉米的杂粮米及杂粮米碾磨加工品			