

ICS 67.060
CCS X 11

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 892—2025
代替 NY/T 892—2014

绿色食品 燕麦及燕麦粉

Green food—Oat and oat flour

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：

- a) 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)；
- b) 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)；
- c) 删除了粗细度的指标要求(见 4.5.2,2014 年版的 4.4.2)；
- d) 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)；
- e) 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)；
- f) 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 2014 年版的 4.5)；
- g) 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,籽粒一般细长,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 的要求。

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

单位为百分号

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/100 g	≤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
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 PH ₃ 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 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 A 的要求。

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 的要求。

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	≤1 000	GB 5009.111
9	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
10	赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤5.0	GB 5009.96