ICS 67.060

B 22

|  |
| --- |
|       |

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|       |

高叶酸玉米

Folate-rich corn

|  |
| --- |
|  |
| 本稿完成日期：2019-11 |

     -    -   发布

     -    -  实施

中华人民共和国农业农村部   发布

前 言

本标准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。

本标准由农业农村部农产品营养标准专家委员会归口。

本标准起草单位：农业农村部食物与营养发展研究所、中国农业科学院生物技术研究所、中国疾病预防控制中心营养与健康所、北京市农林科学院玉米研究中心、青岛东鲁生态农业有限公司。

本标准主要起草人：徐海泉、孙君茂、张春义、王磊、黄建、王鸥、赵久然、王荣焕、李建波。

高叶酸玉米

1. 范围

本标准规定了高叶酸玉米的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输。

本标准适用于生产、加工和销售等过程中对鲜食高叶酸玉米质量的检测、评价和鉴定。

1. 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 1353 玉米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定

GB/T17109 粮食销售包装

1. 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件

* 1. 高叶酸玉米

玉米籽粒中叶酸含量经测定达到本标准中规定的玉米类型。

* 1. 叶酸

叶酸是指自然界具有相关生物活性的一类同效物质，这类物质中含有蝶酰谷氨酸结构，由喋啶、对氨基苯甲酸和谷氨酸组成。叶酸是人体必需的B族维生素，其辅酶形式是四氢叶酸的一些衍生物，在体内是一碳单位的载体，参与嘌呤、嘧啶和核酸等的合成，是维持细胞多种功能所必需的一类营养素。

* 1. 破损粒

见GB 1353中3.2、3.3

1. 技术要求
	1. 感官要求

应符合相应的食品安全国家标准要求。

玉米穗应具有本品种应有特性，穂型粒型一致，籽粒饱满，排列整齐紧密，具有乳熟时应有的色泽，籽粒柔嫩，皮薄，基本无秃尖（秃尖≤2cm），无虫咬，无霉变，无破损（破损粒数少于10粒），苞叶包被基本完整，新鲜嫩绿。

* 1. 质量要求

鲜食高叶酸玉米蒸煮品质评分要求见表1。

表1 高叶酸玉米蒸煮品质评分

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 气味 | 色泽 | 滋味 | 皮的薄厚 | 柔嫩 | 风味 | 蒸煮品质总分要求 |
| 4~7 | 4~7 | 10~18 | 10~18 | 7~10 | 7~10 | 42~70 |

* 1. 高叶酸玉米叶酸含量要求

高叶酸玉米叶酸含量≥280 μg DEF/100g(以干基计)或70 μg DEF/100kcal。

* 1. 卫生指标

污染物限量、农药残留限量、真菌毒素限量、微生物限量卫生指标按照GB 2715及国家有关标准和规定执行。

1. 检验方法
	1. 叶酸检测

 按照GB 5009.211执行。

* 1. 蒸煮品质试验

 按附录A（规范性附录）执行。

1. 检验规则

产品应均以批为单位，单批产品的品质规格和包装应一致，检验批为同种类、同产地、同收获年度、同运输单元、同储存单元的高叶酸玉米。检验内容为外观品质、蒸煮品质、叶酸含量。

1. 标志、包装、贮存、运输
	1. 标志

应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、产地、生产年份和月份。

* 1. 包装、贮存和运输

包装应符合GB/T 17109，贮存和运输按国家有关标准和规定执行。

附录A

（规范性附录）

高叶酸玉米蒸煮品质试验方法

A.1 用具

A.1.1 26cm ~ 28cm 单屉蒸锅。

A.1.2 钢板尺。

A.1.3 筷子。

A.1.4 不锈钢刀。

A.1.5 计时表。

A.2 评定要求

按GB/T 15682-2008中7执行。

A.3 操作方法

A.3.1试样制备

随机抽取式样10~20穗，从每穗正中段切取10cm作为品评样品。

A.3.2蒸煮

将品评样品放于蒸屉上并盖上锅盖。蒸锅中水加热至沸腾后开始计时，蒸煮10min-15min，停止加热。

A.3.3品评

将制成的试样放在白瓷盘上（每人一盘），趁热鉴定试样的气味，观察籽粒色泽，品尝其滋味、皮的薄厚、风味、柔嫩性，并评分。

A.4 结果表示

评定结果按总分的算术平均值计，精确至整数位。