

# 团体标准

T/SZS 2548—2024

代替 T/SZS 2548—2019

## 供深食品 莜麦粉

Shenzhen quality food—Hulles oats flour

(征求意见稿)

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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/SZS 2548—2019《供深食品 莜麦粉》，与T/SZS 2548—2019相比，主要变化如下：

- 增加了感官要求；
- 增加了理化要求；
- 修订了安全要求；
- 增加了检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2548—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准



# 供深食品 莜麦粉

## 1 范围

本文件规定了供深食品 莜麦粉的术语和定义、基本要求、感官要求、理化要求、安全要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存和运输。

本文件适用于燕麦粉。

## 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 5490 粮油检验 一般规则  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 13359 莜麦  
GB/T 13360 莜麦粉  
GB/T 17109 粮食销售包装  
GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品  
NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉  
T/SZS 2550 供深食品 杂粮粉

## 3 术语和定义

GB/T 22515界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**莜麦** hulless oats, naked oats

即裸燕麦，亦称油麦。禾本科草本植物栽培莜麦（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。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

莜麦粉应由符合 GB/T 13359 的莜麦磨制而成。

### 4.2 感官要求

莜麦粉的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	来源
色泽	具有该产品固有的色泽	NY/T 892
口味、气味	具有该产品固有的口味、气味，无异味	

4.3 理化要求

莜麦粉的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求		来源
	普通莜麦粉	精制莜麦粉	
粗细度	全部通过 CQ18 号筛	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 13360
灰分(以干基计), %	≤ 2.2	≤ 1.0	
含砂量, %	≤ 0.03		
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003		
脂肪酸值(干基)(以 KOH 计), mg/100g	≤ 90		
水分, %	≤ 10.0		

4.4 安全要求

莜麦粉的安全要求应符合T/SZS 2550的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

6.2 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同种产品为一批。

6.3 出厂检验

每批出厂的产品，应按第4章规定的项目进行检验。

6.4 判定规则

6.4.1 质量指标有一项不合格，该批产品应判为不合格产品。

6.4.2 产品未标注类别时，按普通莜麦粉判定。

## 7 标签和标识

应按照第4章的规定标注产品的技术要求，并应符合GB 7718规定。

## 8 包装、储存和运输

### 8.1 包装

8.1.1 包装物应符合 GB/T 17109 的要求。包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。

8.1.2 采用复合塑料膜真空或充气包装，所采用的复合塑料膜及封口应坚固结实。

### 8.2 储存和运输

8.2.1 袋装产品应贮存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的库房中，并距地面 15 cm、距墙壁 30 cm 以上，不得与有毒、有害物或水分较高的物品混存。

8.2.2 运输器具应清洁、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪、防日晒设施，不得与有毒有害物品混装运输。

8.2.3 产品在常温条件下的保质期不低于 3 个月。

深圳市深圳标准促进会团体标准