

T/LNSLX

辽宁省粮食行业协会团体标准

T/LNSLX 014—2021

食用菌栽培用麦麸

Wheat bran as cultivar substrate for edible mushroom

2021-5-13 发布

2021-5-13 实施

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。

本文件由辽宁省粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省粮食行业协会、沈阳恒生生物科技发展有限公司、沈阳香雪面粉股份有限公司、辽阳市宏伟粮库有限责任公司、辽宁省储备粮管理有限公司、辽宁省粮食和物资储备局、沈阳市粮油检验监测所、大连市粮油检验检测院、朝阳市粮油监督检测站、辽阳市粮食行业协会、辽宁省粮食和物资储备事务服务中心、本溪明山国家粮食储备库、辽宁省农产品及兽药饲料产品检验检测院。

本文件主要起草人：魏剑英、郝辰、李晓坤、孙秀刚、陈曦、宁兴实、高虹、万小乐、常智发、于衡、孙金荣、李杰夫、张宇光、成水林、计国芬、徐波、沈继泉、魏颖、姚福勇、杨胜麟、万佳星、林子越、刘宇光、李兵、郝旭阳、李忠艳、季宏波、刘国强、王玉红、佟强、洪宇、崔国华。

本文件为首次发布。

食用菌栽培用麦麸

1 范围

本文件规定了食用菌栽培用麦麸的术语和定义、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识及包装、储存和运输的要求。

本文件适用于用作加工食用菌栽培用营养料之一的小麦麸。

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 1351 小麦
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 6432 饲料中粗蛋白的测定 凯氏定氮法
- GB/T 6434 饲料中粗纤维的含量测定 过滤法
- GB/T 6435 饲料中水分的测定
- GB/T 6438 饲料中粗灰分的测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 10648 饲料标签
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 14699.1 饲料 采样
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值测定
- GB/T 17109 粮食销售包装
- NT/T 119 饲料用小麦麸
- T/LNSLX 013 食用菌栽培用玉米颗粒粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用菌栽培用麦麸 wheat bran as cultivar substrate for edible mushroom

以小麦为原料，经加工后分离出的供食用菌栽培用营养料之一的小麦麸。

3.2

pH值 pH value

试样水溶液的酸碱度值。

3.3

颗粒度 *granularity fineness degree*

食用菌栽培用麦麸颗粒大小的程度。以通过1.0mm方孔筛的试样占试样总量的质量分数表示。

4 质量与安全要求

4.1 原料要求

原料应符合GB 1351或NY/T 119 的质量要求。

4.2 感官要求

细碎屑状，色泽正常并整体一致，无发酵，无结块，无霉变，无异味。无可见的小麦麸以外的物质。

4.3 质量要求

应符合表 1 的规定。

表1 食用菌栽培用麦麸质量指标

项 目	指标		
	一级	二级	三级
颗粒度/%	70.0		
水分/%	14.0（每年6至9月）		
	14.5（每年10月至次年5月）		
粗蛋白质（干基）/%	15.0	13.0	11.0
粗纤维（干基）/%	9.0	10.0	11.0
粗灰分（干基）/%	7.0		
pH值	6.20~6.80		
脂 肪 酸 值（干基，以 KOH 计）/ （mg/100g）	150		

4.4 安全要求

参照 GB 13078 及国家有关标准和规定执行。

5 检验方法

5.1 扦样：参照 GB/T 14699.1 执行。

5.2 感官检验：取适量样品，置于洁净白瓷盘内，在正常光照、通风良好、无异味的环境下，通过目视、鼻嗅、触摸等进行检验。

5.3 颗粒度检验：按附录 A 执行。

5.4 水分含量检验：参照 GB/T 6435 执行。

5.5 粗蛋白质含量检验：参照 GB/T 6432 执行。

5.6 粗纤维含量检验：参照 GB/T 6434 执行。

5.7 粗灰分含量检验：参照 GB/T 6438 执行。

5.8 pH 值检验：按 T/LNSLX 013 附录 B 执行。

5.9 脂肪酸值检验：参照 GB/T 15684 执行。

6 检验规则

6.1 一般规则

参照 GB/T 5490 执行。

6.2 产品组批

同原料、同工艺、同班次加工的同种产品为一个批次。

6.3 出厂检验

应按产品组批检验，检验项目按 4.2、4.3 规定的项目进行检验。

6.4 判定规则

6.4.1 凡不符合 4.2、4.3 要求的产品，判为不合格产品。

6.4.2 检验项目中有任何指标不符合标准要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有指标不合格，可根据等级指标的符合性，判定降级或判定为不合格产品。

7 标签标识

参照 GB 10648 执行。麦麸中若加入抗氧化剂、防霉剂等添加剂时，在包装上应有醒目标识。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装应符合 GB/T 17109 规定的要求。包装应清洁、牢固、无破损，缝口严密、结实，避免撒漏和对麦麸造成污染。

8.2 储存

产品应储存在清洁、干燥、通风、卫生的库房中，注意防虫、防鼠、防潮，不应和有害、有毒货物一起储存，严防污染。

8.3 运输

运输工具应干燥、清洁卫生。运输过程中应防尘、防雨、防潮、防日晒，不得与有毒、有污染的物品混装混运。

附 录 A (规范性) 颗粒度测定方法

A.1 仪器和用具

A.1.1 电动筛选器。

A.1.2 电子天平：感量0.01g。

A.1.3 谷物选筛：1.0mm方孔标准检验筛和筛盖、筛底。

A.1.4 分样板。

A.1.5 分析盘、镊子等。

A.2 样品制备

参照GB/T 14699.1 执行。

A.3 操作步骤

A.3.1 筛选

A.3.1.1 电动筛选器法：按照筛底、1.0mm方孔筛、筛盖由下至上顺序套好筛层，分取试样约 50.00g (m)，放在 1.0mm方孔筛上。按照电动筛选器的要求将筛子固定好，接通电源，打开开关，选筛自动按顺时针和逆时针方向各筛 1min (110r/min~120r/min)，筛后静止片刻，用双手轻拍筛框的不同方位三次，取下各筛层，将筛上物倒入分析盘内，筛底留存物备用。

A.3.1.2 手筛法：按照A.3.1.1的操作套好筛层、放入试样。然后将选筛放在玻璃板或光滑的桌面上，用双手以 110r/min~120r/min的速度，按顺时针方向和逆时针方向各筛 1min。筛动的范围掌握在选筛直径扩大 8cm~10cm。筛后操作同A.3.1.1。

A.3.2 颗粒度检验

取A.3.1筛底留存物称重 (m_1)，精确至0.01g。

A.4 结果计算

颗粒度按式 (1) 计算：

$$K = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

K —试样颗粒度，%；

m_1 —筛底留存物质量，单位为克（g）；

m —试样质量，单位为克（g）。

在重复性条件下，获得的两次独立测试结果的绝对差值不大于 0.5%，求其平均数，即为测试结果，测试结果保留到小数点后一位。
