## 附件2：省级“放心粮油”检验项目及执行标准

1. **大米**

1、质量指标

（1）普通大米：加工精度、不完善粒、杂质、碎米、水分、黄粒米、互混、色泽、气味、口味等；

（2）优质大米：在普通大米基础上增加垩白粒率、品尝评分和直链淀粉；

（3）盘锦大米：在优质大米基础上增加垩白度和胶稠度。

2、卫生指标：镉

3、执行标准

（1）普通、优质大米：GB/T 1354-2009

（2）盘锦大米：GB/T 18824-2008

**二、谷物加工米**

1、质量指标

水分、酸度、杂质、灰分、色泽、外观形态、气味和滋味

2、卫生指标：未做要求

3、执行标准：Q/CHX0001S-2016

**三、小麦粉**

1、质量指标

（1）普通小麦粉：加工精度、灰分、粗细度、面筋质、含砂量、磁性金属物、水分、脂肪酸值、气味、口味；

（2）饺子用小麦粉:在小麦粉基础上增加粉质曲线稳定时间和降落数值；

2、卫生指标：玉米赤霉烯酮、呕吐毒素、过氧化苯甲酰.

3、执行标准

（1）普通小麦粉：GB/T 1355-1986

（2）饺子用小麦粉: LS/T 3203-1993

**四、玉米糁**

１、质量指标

水分、灰分、粗脂肪含量、含砂量、磁性金属物含量、脂肪酸值、色泽、气味。

2、卫生指标：未要求

3、执行标准：GB/T22496-2008

**五、玉米粉**

1、质量指标

在玉米糁基础上增加粗细度和口味。

2、卫生指标：未做要求

3、 执行标准：GB/T 10463-2008

**六、大豆油**

１、质量指标

色泽、气味、滋味、水分及挥发物、不溶性杂质、酸值、过氧化值、加热试验、含皂量。

２、卫生指标：溶剂残留量

3、执行标准 ：GB/T 1535-2003

**七、挂面**

1、质量指标

色泽、杂质、气味、口感、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失。

2、卫生指标：未做要求

3、执行标准：LS/T 3212-2014

**八、稻谷**

1、质量指标

出糙率、整精米率、杂质、水分、黄粒米、谷外糙米、互混率、色泽、气味。

2、卫生指标：铅、镉、汞、砷（无机砷）

3、执行标准：GB 1350-2009

**九、玉米**

1、质量指标

容重、不完善粒（含生霉粒）杂质、水分、色泽、气味

2、卫生指标：玉米赤霉烯酮、呕吐毒素

3、执行标准：GB 1353-2009

**十、小麦**

1、质量指标

容重、不完善粒、杂质（矿物质）、水分、色泽、气味

2、卫生指标：玉米赤霉烯酮、呕吐毒素

3、执行标准：GB 1351-2008