附件

市级储备粮质量检验项目

储备粮质量检验依据为粮油质量国家标准、食品安全国家标准和有关规定。

（一）小麦

常规质量指标检验内容为：容重、不完善粒、杂质、水分、色泽、气味。

储存品质指标检验内容为：色泽、气味、面筋吸水量、品尝评分值。

主要食品安全指标检验内容为：铅、镉、总汞、总砷，脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮。

（二）稻谷

常规质量指标检验内容为：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。

储存品质指标检验内容为：色泽、气味、脂肪酸值、品尝评分值。

主要食品安全指标检验内容为：铅、镉、总汞、无机砷，黄曲霉毒素B1。

（三）玉米

常规质量指标检验内容为：容重、不完善粒、霉变粒、杂质、水分、色泽、气味。

储存品质指标检验内容为：色泽、气味、脂肪酸值、品尝评分值。

主要食品安全指标检验内容为：铅、镉、总汞、总砷，黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮。

（四）大豆原油

常规质量指标检验内容为：气味、滋味、水分及挥发物、不溶性杂质、过氧化值、溶剂残留量、酸价。

储存品质指标检验内容为：过氧化值、酸值。

主要食品安全指标检验内容为：铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯并（α）芘。

（五）小麦粉

常规质量指标检验内容为：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。

主要食品安全指标检验内容为：铅、镉、总汞、总砷，黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮，过氧化苯甲酰。

（六）大米

常规质量指标检验内容为：加工精度、碎米总量、小碎米含量、不完善粒、杂质、水分、黄粒米、互混率、色泽、气味。

主要食品安全指标检验内容为：铅、镉、总汞、无机砷，黄曲霉毒素B1。

（七）成品一级大豆油

常规质量指标检验内容为：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、烟点、冷冻试验、溶剂残留量。

主要食品安全指标检验内容为：铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯并（α）芘。

具体检验项目内容根据国家有关规定和我市风险评估结果适时调整。