

ICS 65.020.01  
CCS B 08

**DB14**

山 西 省 地 方 标 准

DB14/T 3392—2025

小杂粮储藏技术规范 藜麦

2025-09-03 发布

2025-12-01 实施

山西省市场监督管理局 发布



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原粮要求 .....	1
5 干燥与清选 .....	2
6 设施设备 .....	2
7 储藏要求 .....	2
8 包装与标识 .....	3
9 档案管理 .....	3



## 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。

本文件由山西省粮食和物资储备局提出、组织实施和监督检查。

山西省市场监督管理局对本文件的组织实施情况进行监督检查。

本文件由山西省粮食和物资储备标准化技术委员会小杂粮分技术委员会（SXS/TC10/SC1）归口。

本文件起草单位：忻州市综合检验检测中心、山西稼祺农业科技有限公司、山西石鼓农业科技股份有限公司。

本文件主要起草人：胡全平、武祥云、刘武生、路红霞、张欣琪、张春霞、周柏玲、贺培洋、寇巧花、李帼婧、康丽。



# 小杂粮储藏技术规范 藜麦

## 1 范围

本文件规定了藜麦的原粮要求、干燥与清选、设施设备、储藏要求、包装与标识、档案管理。  
本文件适用于藜麦原粮的储藏。

## 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 2715食品安全国家标准 粮食  
GB 2761食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB/T 5494粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验  
GB/T 17109 粮食销售包装  
GB/T 29890—2013粮油储藏技术规范  
JB/T 7721 复式粮食清选机  
LS/T 1202 储粮机械通风技术规程  
LS/T 1205 粮食烘干机系统操作规程  
LS 1206 粮食仓库安全操作规程

## 3 术语和定义

GB/T 29890—2013界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 藜麦花萼

呈正五边形或六边形，附着在藜麦籽粒外部。籽粒成熟时，花萼自然脱落。

## 4 原粮要求

### 4.1 基本要求

藜麦原粮应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 4.2 水分及杂质要求

水分含量和杂质含量应满足表 1 要求。

表 1 入库水分及杂质含量要求

项目	水分含量	杂质含量
要求	≤13 %	≤1 %
检测方法	GB 5009.3	GB/T 5494

## 5 干燥与清选

### 5.1 干燥

原粮干燥方法见表2。

表 2 干燥方法

方法	要求
晾晒	高水分粮食应进行干燥处理，晾晒时粮层厚度一般不超过5 cm，并勤加翻动。
烘干	机械烘干作业应按照LS/T 1205的规定执行，防止爆腰、焦糊。

### 5.2 清选

5.2.1 原粮初筛。通过风选、筛选、比重去石等机械方式去掉杂质，机械应符合 JB/T 7721 的要求。

5.2.2 杂质复筛。通过 10 目筛或筛选机，将带花萼原粮与杂质分离，碾压除去花萼，籽粒筛选后并入原粮中。

## 6 设施设备

应符合GB/T 29890—2013 第5章的规定。具备通风设备的仓库宜在通风道加装防漏粮网罩。

## 7 储藏要求

### 7.1 仓储作业

藜麦原粮仓储作业时，应符合LS 1206 的要求。

### 7.2 出入库

7.2.1 包装原粮应码放整齐、堆码牢固，层与层之间应注意盘头和缝隙，堆高不超过 15 层。货位之间应预留人行通道，宽度不小于 0.6 m。

7.2.2 不同颜色（红、白、黑等）、品种、批次的藜麦原粮应分区存放。

7.2.3 应遵守先进先出原则，选择晴好天气出库。

7.2.4 出库后，应及时清理粮库，除尘杀虫。

7.2.5 藜麦原粮储藏不宜超过 3 a。

### 7.3 监测

7.3.1 温湿度检测应至少每周进行一次。水分含量检测应至少每季度进行一次，季节转换、新粮入仓

或水分含量处于临界值时应增加检测频次。

7.3.2 储藏中，水分含量高于表 1 或粮堆温度高于储藏要求时，应及时开启通风装置，降低粮温和水  
分含量。机械通风应符合 LS/T 1202 的规定。

7.3.3 感官检查。储藏期间，应至少每 3 天~5 天查看一次粮面颜色、气味、霉斑等。

#### 7.4 有害生物控制

应符合GB/T 29890—2013 的要求。

### 8 包装与标识

#### 8.1 包装

原粮包装应无毒无害，符合GB/T 17109 的要求。

#### 8.2 标识

应在储藏区设置相应标识，注明藜麦原粮的颜色（红、白、黑等）、产地、收粮及入库时间、品种  
等信息。

### 9 档案管理

应建立完善的档案管理制度，包括仓库信息、储粮属性等基础信息，粮情检测、虫害检测等管理数  
据，熏蒸作业、倒仓与轮换、设备维护等作业记录，档案保存期限不应少于2 a。

---