

Q/MJS

曲靖市马龙区金色乡村农产品经贸有限公司企业标准

Q/MJS 0001 S—2020

代替 Q/MJS 0001 S-2017

云南省食
备案号:
备案日期:

荞丝

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030083S-2020
备案日期: 2020年 08月 01 日

2020 - 07 - 30 发布

2020 - 08 -01 实施

曲靖市马龙区金色乡村农产品经贸有限公司 发 布

前 言

我公司生产的芥丝是以苦芥为主要原料，经原料预处理（清洗）、磨粉、和浆、成型、冷却、干燥（晾干）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2763-2017《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》制定；其中总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/MJS 0001 S-2017《芥丝》。

本标准由曲靖市马龙区金色乡村农产品经贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：崔向龙。

荞丝

1 范围

本标准规定了荞丝的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以苦荞为主要原料，经原料挑选（清理）、蒸煮、干燥、脱壳（或不脱壳）、炒制（或不炒制）、分选（或不分选）、包装等工艺加工制成的荞丝（非即食）。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽、外观	金黄色、色泽正常。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有所用原料应有的气味、滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	6.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定,严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
------------------	---	-----	------------

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 杂粮制品的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，抽样基数不得少于5kg，抽取2个独立包装的样品（样品数量不少于1000g），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

准备
月

4.5 判定规则

检验结果中，有任意一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，营养标签标识应符合 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

崔向龙

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 月 日

2020 年 月 日