

# Q/YGH

## 云南国洪食品有限公司企业标准

Q/YGH 0003 S—2020

代替 Q/YGH 0003 S—2017

云南省  
备案号  
备案日期

### 苦荞米

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5303003/S-2020  
备案日期: 2020年04月27日

2020 - 04 -22 发布

2020 -04-27 实施

云南国洪食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产加工的苦荞米是以苦荞为原料，经原料清理、脱壳（去皮）、干燥、包装等工艺加工制成苦荞米。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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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；其中铅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/YGH 0003 S—2017《苦荞米》

本标准由云南国洪食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：潘国洪。

品安  
5303

# 苦荞米

## 1 范围

本标准规定了苦荞米的技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。  
本标准适用于以苦荞为原料，经原料清理、脱壳（去皮）、干燥、包装等工艺加工制成苦荞米。

## 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 苦荞麦：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：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 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	浅黄色至黄绿色。	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、口尝。
气味、滋味	具有苦荞米应有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	颗粒状，完整饱满。	
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
农药残留限量	按 GB 2763 及相关国家标准规定执行	

### 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

铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.16	GB 5009.12
------------------	---	------	------------

### 3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763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。按JJF 1070 中规定的方法检验。

### 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 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同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于50kg,不少于50个独立包装,样品数量不少于5kg(不少于6个独立包装),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、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。

#### 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 标识、标签、包装、运输和贮存

#### 5.1 标识、标签

5.1.1 产品标签应符合 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。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 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

运输工具应清洁、卫生, 具有防雨、防晒设施。产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、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）

2020年04月22日

潘国洪

备案单位主要负责人（签字）

2020年04月22日