

Q/QYJ

云南荞艺家食品有限公司企业标准

Q/QYJ 0002 S—2025

苦荞米

2025-09-18 发布

2025-09-20 实施

云南荞艺家食品有限公司 发布



前 言

我公司生产的苦荞米，是以苦荞麦为原料，经清洗、分级、浸泡（或不浸泡）、蒸煮（或不蒸煮）、烘干、脱壳、再经蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铬限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南荞艺家食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈明丽、刘坤。

苦荞米

1 范围

本标准规定了苦荞米的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以苦荞麦为原料，经清洗、分级、浸泡（或不浸泡）、蒸煮（或不蒸煮）、烘干、脱壳、再经蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的苦荞米。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 产品分类

根据加工工艺的不同分为：脱壳型苦荞米、脱壳后再次蒸煮干燥型苦荞米。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 苦荞：应符合 GB/T 10458 或相关标准的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	黄褐色。	参照GB 2715检测
气味、滋味	具有该产品固有的气味、滋味，无异味。	
形 态	呈颗粒状，颗粒大小基本均匀。	

4.3 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	≤ 10.0	GB 5009.4
杂质, g/100g	≤ 2.0	GB/T 5494

4.4 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

项 目	指 标	检验方法
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。



5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 50 个独立包装（总重不得少于 50 kg），随机抽取样品，净含量大于或等于 5 kg 的产品：取 5 kg 样品平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查；净含量小于 5 kg 的产品：取 6 个独立包装样品（总重不少于 5 kg）分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一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。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



2025年9月18日

刘坤

备案企业主要负责人(签字)

2025年9月18日