

Q/LMJ

云南龙马江茶业有限公司企业标准

Q/LMJ 0004 S—2020

苦荞茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010327S-2020
备案日期: 2020年12月10日

云南省
备案
备案日

2020-12-10 发布

2020-12-12 实施

云南龙马江茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的苦荞茶是以苦荞为主要原料，经筛选、煮制、干燥、脱壳、炒制、磨粉（或不磨粉）、成型（或不成型）、包装等工艺制成。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、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》和 GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南龙马江茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：曾印。

食品安
号: 530
期:

苦荞茶

1 范围

本标准规定了苦荞茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志标、包装、运输和贮存。
本标准适用于以苦荞为主要原料，经筛选、煮制、干燥、脱壳、炒制、磨粉（或不磨粉）、成型（或不成型）、包装等工艺制成的苦荞茶。

2 规范性引用文件

本标准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 产品分类

3.1 根据工艺不同分为：磨粉制粒型、荞粒型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 苦荞：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	棕色或淡黄色，冲泡汤色为淡黄色	取适量样品置于洁净白色磁盘中，在自然光线下目视其色泽和外观形态、开水冲泡后，观察汤色泽、嗅其气味、尝其滋味。
组织形态	颗粒状，无焦糊、略有部分颗粒上脱落的薄皮。	
气味和滋味	具有苦荞炒制后特有的香味、无异味，冲泡后焦香浓郁、回甘。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标要求

应符合表2的规定。

全企业标
1 S-
年

表2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g $\leq$	14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	10.0	GB 5009.4

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
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.16	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输和贮存

6.1 标志标签

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章)

2020年9月29日

备案单位主要负责人(签字)

2020年9月29日