

**Q/WGW**

**昆明五谷王食品有限公司企业标准**

**Q/WGW 0003 S—2021**

## **苦荞茶**

**云南  
备案  
备案**

**云南省食品安全企业标准备案章**

**备案号: 53010445 S- 2021**

**备案日期: 2021 年 09 月 09 日**

**2021-09-09 发布**

**2021-09-11 实施**

**昆明五谷王食品有限公司 发布**

## 前 言

我公司生产的苦荞茶是以苦荞麦为主要原料，经筛选、干燥、脱壳、炒制、磨粉（或不磨粉）、成型（或不成型）、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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》、GB 2763-2021《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，其中铬指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明五谷王食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：钟华强

当食品安全  
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、包装、运输和贮存。

本标准适用于以苦荞麦为主要原料，经筛选、干燥、脱壳、炒制、磨粉（或不磨粉）、成型（或不成型）、包装等工艺加工而成的苦荞茶。

## 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 产品分类

根据加工工艺不同分为：以磨粉造粒型苦荞茶和荞粒型苦荞茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料要求

4.1.1 苦荞麦：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 其他辅料：应符合相应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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	黄色或浅黄色，冲泡汤色为淡黄色	
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	取 50g 左右的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，开水冲泡后，尝其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 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2的规定。

表 2 污染物限量

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

**4.4 真菌毒素限量**

应符合GB 2761的规定。

**4.5 农药残留限量**

应符合GB 2763的规定。

**4.6 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。

**4.7 食品添加剂**

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品有关规定。

4.7.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准及有关规定。

**4.8 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、同一工艺所生产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5kg，抽样数量不少于600g，样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

**5.3 出厂检验**

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

**5.4 型式检验**

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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**

检验结果中有任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋、装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。产品应在有防潮层的地面、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

## 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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

昆明五谷王食品有限公司

备案单位（盖章）：



2021年6月21日

钟华强

备案单位主要负责人（签字）：

2021年6月21日