# Q/YYP

### 云南一品佳茗茶叶有限公司企业标准

Q/YYP 0004 S-2021

### 苦荞茶

云南省食品安全企业标准备案章备案号: 530104TI S-2021 备案日期: 2021年 09月 26日

2021 - 09 - 26 发布

2021 - 09 - 28 实施

#### 前言

我公司生产的苦荞茶是以苦荞麦为原料,经筛选、清洗、干燥、脱壳、炒制、粉碎(或不粉碎)、成型(或不成型)、包装等工艺加工而成。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,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南一品佳茗茶叶有限公司提出、起草并解释。 本标准主要起草人:向成美。

省食品的

号: 53

∃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、运输及贮存。 本标准适用于以苦荞麦为原料,经筛选、清洗、干燥、脱壳、炒制、粉碎(或不粉碎)、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。

### (全企)

#### 3 产品分类

按加工工艺的不同分为: 磨粉造粒型苦荞茶和荞粒型苦荞茶。

#### 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 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其它原辅料: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规定。

表1 感官要求

项  目	要  求	检验方法
色泽	黄色或淡黄色,冲泡汤色为黄色。	取适量样品置于洁
形态	具有苦荞麦或苦荞制粒后固有的形态,无焦糊。	净的白瓷盘中,在自
滋味、气味	具有苦荞麦炒制后特有的滋味与气味,冲泡后焦香浓郁,无异味。	然光线下,目视、鼻
杂质	无肉眼可见外来杂质。	嗅、冲泡后口尝。

#### 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。

, I.

11

## 标准备

#### 表2 污染物限量

项 目		指标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	€	0.16	GB 5009.12

#### 4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料,同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.1 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 5.2 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,出厂检验项目按项目相关规定和要求执行。

#### 5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次,型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时,亦要应进行型式检验:

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变,可能影响质量时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- c) 停产半年以上又恢复生产时:
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.4 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。

### 案章

#### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

- 6.1.1 产品销售的包装标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全相关标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

#### 6.3 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、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、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,按不同品种和等级分别离地离墙堆码整齐。

### 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《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(包括原辅料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原辅料)、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》。



江岛开

备案单位主要负责人(签字)

2021年 8月 29日