

Q/KZY

兰坪县康之源农业综合开发有限公司企业标准

Q/KZY 0001S—2020

芸豆



2020 - 02 - 17 发布

2020 - 02 - 21 实施

兰坪县康之源农业综合开发有限公司 发布

前言

我公司生产的芸豆是以芸豆为原料，经干燥、分级、包装而成。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、贸易和仲裁的依据。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准由兰坪县康之源农业综合开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘伟燕

安全

333

芸豆

1 范围

本标准规定了芸豆技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮运。
本标准适用于以芸豆为主要原料，经干燥、分级、包装制成的芸豆。

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 芸豆：无虫蛀、无异味，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关国家规定，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
色泽和形态	具有该品种正常的色泽和形态，无虫蛀、无霉变	取适量样品，置于洁净白瓷盘 中，在自然光线下，目视、鼻嗅。
气味	具有该品种正常气味，无异味	
杂质	无其他肉眼可见外来杂质	

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

3.4 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	≤ 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

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

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760豆类的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重量不低于 30 kg，抽样样品少于 20 个最小包装，重量不低于 2 kg。样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行：

- 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- 停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监督部门提出型式检验时。

4.4 出厂检验

产品出厂前需经公司质量检验部门检验合格，并附产品合格证后方可出厂。出厂检验的项目为：净含量、感官、水分。

4.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品，若检验项目中有任一项不符合本标准，允许加倍抽样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的食品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，

5.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的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、无异味、无污染。运输过程中应防止重压、防雨、防潮、防晒，装卸适应轻装、轻卸。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应置于通风、干燥、阴凉的库房内，并有防晒、防雨、防潮、防尘、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存；产品离地、离墙堆放。

章

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01月15日

冯荣丽

备案单位主要负责人 (签字)

2020年01月15日