

Q/TXH

腾冲晓红食品加工厂企业标准

Q/TXH 0001S—2020

代替 Q/TXH 0001S-2017

方便苦荞粉

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5305 0010 S-2020
备案日期:2020 年 06 月 07 日

2020-06-01 发布

2020-06-07 实施

腾冲晓红食品加工厂

发布

前 言

我厂生产的方便苦荞粉是以苦荞为原料，经粉碎、筛分、焙炒、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组合生产、质量检测、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 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的规定，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。

本标准代替Q/TXH 0001S-2017。

本标准由腾冲晓红食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐绍武、李祖德。



方便苦荞粉

1 范围

本标准规定了方便苦荞粉的技术要求、检测规则、标签、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以苦荞为原料，经粉碎、筛分、焙炒、包装等工艺加工制成的食品。

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 原辅料的要求

- 3.1.1 苦荞：应符合 GB/T 10458 规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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、外观	淡黄色至黄色。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有苦荞固有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	均匀的粉状，无结块。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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
水份，g/100g ≤	10.0	GB 5009.3
农药残留限量	按 GB 2763 的规定执行	

3.4 污染物指标

安全企业标准
305 S-
年 月

应符合表2的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 的规定执行				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 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》的测定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 100 个独立包装，总质量不得少于 100kg，随机抽样不少于 6 个最小包装（总量不少于 5 kg），样品分成两份，1 份用于检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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是。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格；其它指标若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 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、易污染的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 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，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮混放。

注册备案章

月 日



备案承诺书

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》。



李祖德
备案单位主要负责人（签字）
2020年6月1日

