

# Q/LSY

## 龙陵县龙盛源农业开发有限公司企业标准

Q/LSY 0003 S—2022

### 苦荞茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53050006 S-2022  
备案日期: 2022年04月26日

云南省  
备案号  
备案日期

2022-04-26 发布

2022-05-02 实施

龙陵县龙盛源农业开发有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的苦荞茶，是以苦荞麦为原料，经筛选、清洗、煮制、干燥、脱壳、炒制、粉碎（或不粉碎）、成型（或不成型）、包装等加工工艺制成。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》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。

本标准由龙陵县龙盛源农业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：莫立刚。

# 苦荞茶

## 1 范围

本标准规定了苦荞茶的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以苦荞麦为原料，经筛选、清洗、煮制、干燥、脱壳、炒制、粉碎（或不粉碎）、成型（或不成型）、包装等工艺加工制成的苦荞茶。

## 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

根据加工工艺的不同分为：制粒型苦荞茶、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 或相关标准的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	棕色或浅黄色，冲泡汤色为黄色或淡黄色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、冲泡后口尝。
组织、形态	具有荞麦或荞麦制粒后固有的形态，无焦糊。	
滋味、气味	具有荞麦炒制后特有的滋味与气味，冲泡后焦香浓郁，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

### 4.3 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
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4

### 4.4 污染物限量

食品安全企业标准  
305 S-  
年

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	≤ 1.6	GB 5009.12

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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食品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茶制品的规定。

#### 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。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10kg（以净含量计），抽样总量不得少于600g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

#### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

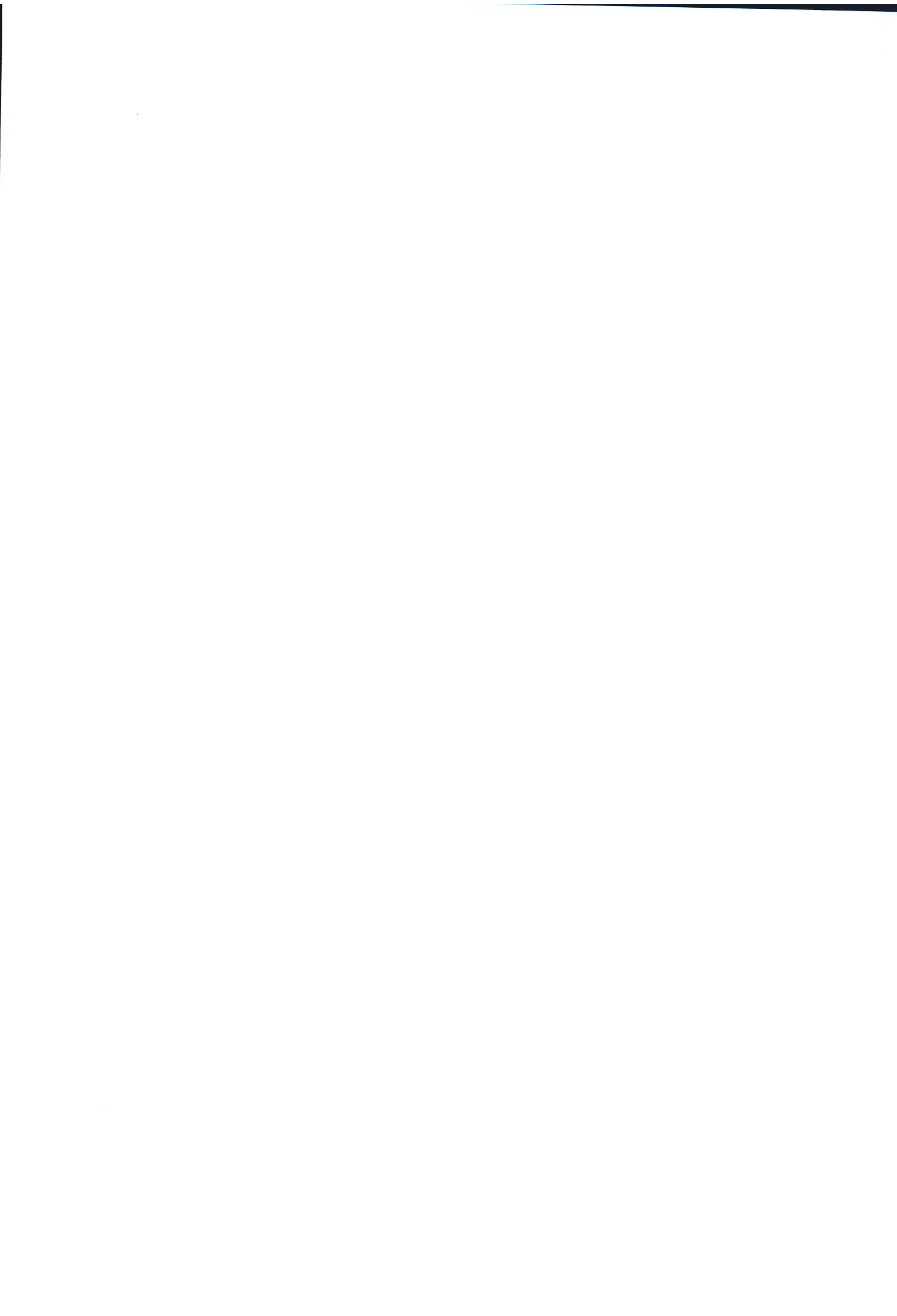
运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

备案章

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》。



2022年4月11日



备案单位主要负责人 (签字)

2022年4月11日

