

Q/QMNM

碌曲县双岔乡毛日村亲民农牧发展农民专业合作社企业标准

Q/QMNM0003S—2021

洮源紫青稞面粉

2021-02-26 发布

2021-02-26 实施

碌曲县双岔乡毛日村亲民农牧发展农民专业合作社

发布

目 次

前言.....I

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 技术要求 1

4 食品添加剂..... 2

5 食品生产加工过程的卫生要求..... 2

6 检验规则..... 3

7 标志、包装、运输、贮存..... 3

8 保质期3

前 言

本标准根据GB/T 1.1规定起草。

本标准由碌曲县双岔乡毛日村亲民农牧发展农民专业合作社提出并负责起草。

本标准主要起草人：拉毛加

本标准于2021年02月26日首次发布并实施。

洮源紫青稞面粉

1 范围

本标准规定了洮源紫青稞面粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以青稞为原料，经除杂、去皮、粉碎、分装等工序加工制成的洮源紫青稞面粉。

2 规范性引用文件

下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，仅注日期的版本适用于本标准。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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 11760	裸大麦
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB/T 15684	谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 青稞：应符合GB/T 11760的要求。

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	具有该品种应有的色泽。	GB/T 5492
滋味和气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	呈细粉状固体，无结块、无霉变。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

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	≤ 13.5	GB 5009.3
脂肪酸值(干基), KOHmg/100g	≤ 80	GB/T 15684
粗细度	全部通过 CQ14 号筛	GB/T 5507
灰分(干基), g/100g	≤ 2.5	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.03	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

注：农药最大残留按 GB 2763 的规定执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为10袋(不少于500g)，6袋用于检验，4袋留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证(或成品放行单)后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、粗细度、灰分为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.5全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7、GB 9683的要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起保质期为24个月。
