



412553S-2017



淇县天钙特产开发有限公司企业标准

Q/QTTK 0002S-2017

荞麦仁

2017-10-20 发布

2017-10-20 实施

淇县天钙特产开发有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由淇县天钙特产开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨保祖、冯友清、冯秀娟。

H N

Q B

荞麦仁

1 范围

本标准规定了荞麦仁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以荞麦为原料，经筛选、清理、脱皮、包装加工而成的荞麦仁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定

2.2 感官要求

感官指要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	颗粒状	取 20-50g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	青色	
气、滋味	具有荞麦应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 14.0	GB 5009.3
杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T 5494
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

注:*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留量应符合

GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

荞麦仁是以荞麦为原料，经筛选、清理、脱皮、包装加工而成的。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》的有关规定，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了荞麦仁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

淇县天钙特产开发有限公司

2017年09月18日

Q B