

Q/FZYY

甘肃扶正药业科技股份有限公司企业标准

Q/FZYY0002S—2019

荞麦风味茶

2019-01-04 发布

2019-01-04 实施

甘肃扶正药业科技股份有限公司 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	2
4 食品添加剂	3
5 食品生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	4
8 保质期	4

前 言

本标准根据GB/T1.1—2009规定起草。

本标准由甘肃扶正药业科技股份有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：席倬霞 于武高 魏博 魏晓勇

本标准于2019年01月04日首次发布并实施。

荞麦风味茶

1 范围

本标准规定了荞麦风味茶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以苦荞（经炒制）为原料，辅以金银花、菊花、山楂、红枣，经清理、挑选、切片、分装等工序制成的以冲泡方式饮用的荞麦风味茶。

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 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB/T 5835	干制红枣
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10458	荞麦
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准
GB/T 18862	地理标志产品 杭白菊
GB/T 20359	地理标志产品 黄山贡菊
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 1295	荞麦及其制品中总黄酮含量的测定
GH/T 1091	代用茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 《中华人民共和国药典》2015版第一部
 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 原料和辅料要求

3.1.1 原料

3.1.1.1 荞麦：应符合GB/T 10458的规定。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 红枣：应符合GB/T 5835的规定。

3.1.2.2 菊花：应符合BG/T 18862或GB/T 20359的规定。

3.1.2.3 山楂：应符合GB 16325的规定。

3.1.2.4 金银花：应符合《中华人民共和国药典》2015版第一部的规定。

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	具有每种原辅料应有的色泽。	将样品倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽，形态和杂质，另用沸水浸泡，嗅其气味，并品尝滋味。
滋味和气味	具荞麦的焦香味及各辅料特有的气味，无异味	
组织形态	混合均匀的固体	
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
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8	GB 5009.4
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/kg	≤ 60	GB 5009.34
总黄酮(以芦丁计), %	≥ 0.5	NY/T 1295

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	≤ 1.0	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
展青霉素, μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：农药最大残留限量按GB 2763执行。

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目		指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	≤	10	GB 4789. 3 第二法
霉菌, CFU/g	≤	100	GB 4789. 15
致病菌	沙门氏菌, 25g	不得检出	GB 4789. 4
	金黄色葡萄球菌, 25g	不得检出	GB 4789. 10

3.6 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 14881 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20盒(袋), 10盒(袋)用于检验, 10盒(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、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

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3.2~3.6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(微生物除外), 应加倍抽样复检。复检如仍不合格, 则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

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

包装材料应符合GB 4806.7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，不得斜放倒置。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。
