

Q/NTJK

贵州省食品安全企业标准

Q/NTJK 0002S—2021

荞麦米粉（条）

2021-03-05 发布

2021-03-10 实施

贵州农投大健康产业发展有限公司 发布

前 言

本文件根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由贵州农投大健康产业发展有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州农投大健康产业发展有限公司。

本标准主要起草人：丁恩中、杨玉晶、范文杰。

荞麦米粉（条）

1 范围

本标准规定了荞麦米粉（条）的术语和定义、产品分类、技术要求、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于贵州农投大健康产业发展有限公司荞麦米粉（条）的生产、检验与销售

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 35028 荞麦粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005年）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

荞麦米粉（条）

以大米、荞麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用植物油等辅料，大米经除杂、清洗、浸泡、磨浆（粉碎），按比例混合荞麦粉后，再熟化、成型、冷却、干燥或不干燥、包装（或不包装）等生产工艺加工而成的非即食类荞麦米粉（条）。

4 产品分类

按照水分含量不同分为：湿荞麦米粉（条）、半干荞麦米粉（条）和干荞麦米粉（条）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

5.1.2 荞麦粉

应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

5.1.3 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

5.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.5 其他原辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.1.6 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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，色泽均匀	取适量样品用目视法、鼻嗅法、口尝法检查，经烹调后再进行口感检验。
气味、滋味	具有该品种固有的滋味和气味，无馊味、霉味及其他异味	
口感	口感清爽、柔韧，不夹生，不粘牙	
外观形态	具有该品种固有的形态，粗细、厚薄均匀	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	湿荞麦米粉（条）	半荞麦玉米粉（条）	干荞麦米粉（条）	
水分/（g/100g）	≥50	16~50	≤16	GB 5009.3
酸度/（° T）	≤2.0			GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.18			GB 5009.12

5.4 微生物限量

预包装产品应符合表3的规定；散装产品应符合表4的规定。

表 3 预装产品微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌 ^b /（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10（第二法）
沙门氏菌 ^b /（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 ^c /（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅限湿荞麦米粉（条）和半干荞麦米粉（条）。					
^c 仅限干荞麦米粉（条）。					

表 4 散装产品微生物限量

项 目	指 标	检验方法
金黄色葡萄球菌 ^a /（CFU/g）	≤1000	GB 4789.10（第二法）
沙门氏菌 ^a /（/25g）	不得检出	GB 4789.4
霉菌 ^b /（CFU/g）	≤150	GB 4789.15
^a 仅限湿荞麦米粉（条）和半干荞麦米粉（条）。 ^b 仅限干荞麦米粉（条）。		

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量

预包装产品净含量按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF 1070的规定进行检验。

5.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线、同一班次在同一生产日期加工的产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验和留样要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应按出厂检验要求检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：净含量、感官、水分、酸度。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应包括本标准规定的全部要求。

6.4.2 型式检验每一年至少进行一次。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定对留样进行复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2.2 散装产品应当在外包装、容器外或货架、货柜等显著位置上标明食品名称、生产日期、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

2.1.1 保质期在 24 小时内的产品，应标注生产时间年月日时（例：2021 年 02 月 01 日 3 时）。

2.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

6.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

6.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，防止高温，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

6.4.1 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。

6.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

6.5 保质期

根据不同产品的质量状况在不同的贮存、运输条件下确定合适的保质期。
