

ICS

Q/HFLK

内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司企业标准

Q/HFLK 0003S—2022

荞麦米

2022 - 06 - 15 发布

2022 - 08 - 01 实施

内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司 发布

前 言

标准根据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由内蒙古恒丰食品工业(集团)股份有限公司、内蒙古恒丰集团银粮面业有限责任公司提出，内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人：陈宇仙、许果林、柳菊香、王金帅、杨文光、张源、何媛。

荞麦米

1 范围

本标准规定了荞麦米的技术要求、检验方法、生产加工过程。

本标准适用于以荞麦为原料，经除杂、脱壳、分装等工序制成的荞麦米。

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 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	食品中农药残留最大限量
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 5009.11	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 5494	粮油检验	粮食、油料的杂质、不完善粒检验
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 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
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第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

荞麦应符合GB/T 10458 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
外观	本品呈三棱锥体颗粒，表皮较圆润，灰绿色至黄褐色；允许有少量碎米存在，无发霉变质。	GB/T 5492
滋味气味	具有荞麦米特有的淡香气味，嚼之味淡，无其它特殊味道。	
杂质	无正常视力可见的外来异物。	

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/ %	≤	14.5	GB 5009.3
杂质/ %	总量	≤ 1.0	GB 5494
	矿物质	≤ 0.2	
	未脱壳	≤ 0.3	

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)	≤ 0.18	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 B1 /(μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A /(μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96

3.5 农药残留最大限量

应符合GB 2763 的规定。

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 的规定检验。

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 的有关规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 运输、贮存

应符合GB 31621 的规定。
