

备案号：QB64/0012S-2023

Q/SYXS

盐池县山野香苦荞麦食品有限公司企业标准

Q/SYXS 0001S—2023

苦荞茶（代用茶）

2023 - 01-28 发布

2023 - 01-28 实施

盐池县山野香苦荞麦食品有限公司 发布

前 言

本文件是按照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》编写。

本文件代替Q/SYXS 0001S-2018《苦荞茶（代用茶）》。

本文件由盐池县山野香苦荞麦食品有限公司提出。

本文件由盐池县山野香苦荞麦食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：张卫军。

本文件有效期五年。

苦荞茶（代用茶）

1 范围

本标准规定了苦荞茶（代用茶）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以苦荞为原料，经清洗、浸泡、蒸制、炒制、脱壳、拣选、包装等工艺制成的可冲泡饮用的苦荞茶（代用茶）。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

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

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《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

苦荞应符合 GB/T 10458 和相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有苦荞茶（代用茶）应有的色泽，冲泡后茶汤呈黄色，清澈透明
外观形状	苦荞米粒状，无焦糊粒，无正常视力可见外来杂质
滋味与气味	具有苦荞茶（代用茶）应有的滋味与气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤10.0
总灰分/%	≤8.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤1.5
敌敌畏 /（mg/kg）	≤0.2
乐果 /（mg/kg）	≤1.0

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
6.3 总灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
6.5 敌敌畏、乐果按 GB/T 5009.20 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每批原料生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽取 500g 样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
7.2 检验分出厂检验和型式检验。
7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。
7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
a) 新产品投产时；
b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
c) 产品长期停产后，恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
