

ICS 67.060
B 22

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB S15/ 003—2012

食品安全地方标准 荞麦米（仁）

Local food safety standard buckwheat

2012-05-25 发布

2012-05-25 实施

内蒙古自治区卫生厅 发布

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古自治区产品质量检验研究院提出。

本标准主要起草单位：内蒙古自治区产品质量检验研究院。

本标准主要起草人：于云霞、郑玉山。

食品安全地方标准 荞麦米（仁）

1 范围

本标准规定了荞麦米（仁）的术语与定义、质量要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以荞麦为原料，经去壳、筛选等工艺制成的荞麦米（仁）。

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 2715 粮食卫生标准

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

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 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 6388 运输包装收发货标志

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 食品企业通用卫生规范

GB/T 17109 粮食销售包装

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]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 术语与定义

下列术语与定义适用于本标准。

3.1 不完善粒

包括下列尚有食用价值的颗粒。

3.1.1 虫蚀粒

受到伤害尚有食用价值的颗粒，包括虫蚀颗粒，病斑粒、生霉粒。

3.1.2 病斑粒

粒面带有病斑，伤及胚或胚乳的颗粒。

3.1.3 生霉粒

粒面生霉的颗粒。

3.1.4 其他不完善粒

完全未脱壳的完整籽粒、米粒不饱满的未熟粒、生芽粒。

3.2 杂质**3.2.1 筛下物**

通过直径1.0mm圆孔筛的物质。

3.2.2 矿物质

泥土、砂石、砖瓦块及其他无机杂质。

3.2.3 其他杂质

荞麦壳、异种粮粒及其他有机杂志。

3.3 碎米（仁）

指不足本品完整颗粒体积2/3的荞麦米（仁）。

3.4 色泽、气味、口味

一批荞麦米（仁）固有的综合色泽、气味和口味。

4 质量要求**4.1 原料要求**

荞麦：应符合GB/T 10458的规定。

4.2 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

不完善粒，%	杂 质			碎米（仁），%	水分，%	色泽、气味、口味			
	总量，%	其 中							
		矿物质，%	未脱壳粒，%						
≤3.0	≤0.7	≤0.02	≤0.3	≤6.0	≤14.5	正常			

4.3 卫生指标

卫生指标应符合GB 2715的规定。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 质量指标检验

- 6.1.1 杂质、不完善粒：按 GB/T 5494 规定的方法检验。
6.1.2 水分：按 GB 5497 规定的方法检验。
6.1.3 色泽、气味、口味：按 GB/T 5492 规定的方法检验。
6.1.4 碎米（仁）：称取除去杂质的试样 50g，捡出不足本品完整颗粒体积 2/3 的荞麦米（仁）称重，按式（1）计算碎米（仁）率：

式中：

X—碎米(仁)率;

M——碎米(仁)质量, g。

6.2 卫生指标检验

按GB 2715中规定的方法检验。

6.3 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

每批产品经本厂质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：色泽、气味、口味、水分、杂质、碎米（仁）、净含量。

7.2 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情形之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
 - b) 主要原料、关键工艺、设备发生较大变化时；
 - c) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
 - e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准质量要求中的全部规定进行检验。

7.3 组批

以同一批原粮、同一生产条件生产同一品种的产品为一批。

7.4 抽样

7.4.1 产品扦样、分样按照 GB 5491 中的规定执行。

7.4.2 净含量大于或等于 5kg 的产品每批抽取 5kg，样品混合均匀后，平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查；净含量小于 5kg 的产品每批抽取 6 个独立包装（总量不少于 5kg），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.5 判定规则

产品经检验全部项目均符合本标准规定，判为合格品；如检验结果中有一项以上（含一项）不符合本标准规定，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 销售包装应符合 GB/T 17109 的规定。

8.2.2 包装应坚固结实，封口严密、无破损。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪、防潮、防晒设施。

8.3.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好并有防雨、防潮、防虫、防鼠设施的库房内，产品应隔墙离地存放，离地需 20cm 以上，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

8.5 保质期

产品的保质期应不少于 6 个月。

ICS 67.060

X 11

DBS15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB S15/ 004—2012

食品安全地方标准 荞麦粉

Local food safety standard buckwheat flour

2012-05-25 发布

2012-05-25 实施

内蒙古自治区卫生厅 发布

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古自治区产品质量检验研究院提出。

本标准主要起草单位：内蒙古自治区产品质量检验研究院、内蒙古清谷新禾有机食品集团有限责任公司。

本标准主要起草人：于云霞、郑玉山、董建国、崔志丰。

食品安全地方标准 荞麦粉

1 范围

本标准规定了荞麦粉的产品分类、质量要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以荞麦为原料，经脱壳、碾磨等工艺加工制成的荞麦粉。

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 2715 粮食卫生标准
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- 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 13122 面粉厂卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- NY/T 1295 荞麦及其制品中总黄酮含量的测定
- 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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

- 3.1 按荞麦粉颗粒粗细度不同分为：精制荞麦粉、普通荞麦粉、全荞麦粉。
- 3.2 按原料品种不同分为：甜荞麦粉、苦荞麦粉。

4 质量要求

4.1 原料要求

荞麦：应符合GB/T 10458的规定。

4.2 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

分 类	粗细度	灰分(干基), %	含砂量, %	总黄酮(干基), %		磁性金属 物, g/kg	脂肪酸值(干 基), mg/100g	水分, %	色泽、气 味、口味
				甜荞麦粉	苦荞麦粉				
精制荞 麦粉	全部通过 CQ20号筛	≤2.2	≤0.02						呈灰白色，具有 荞麦粉固有的气 味、口味，无异味。
普通荞 麦粉	全部通过 CQ18号筛	≤2.2	≤0.03	≥0.58	≥0.80	≤0.003	≤80	≤14.5	
全荞 麦粉	全部通过 CQ14号筛	≤2.5							

4.3 卫生指标

卫生指标应符合GB 2715及国家相关规定。

4.4 真实性要求

荞麦粉中不允许添加任何其它物质和其它谷物粉。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 13122的规定。

6 试验方法

6.1 质量指标检验

- 6.1.1 粗细度：按 GB/T 5507 规定的方法检验。
- 6.1.2 灰分：按 GB/T 5505 规定的方法检验。
- 6.1.3 含砂量：按 GB/T 5508 规定的方法检验。
- 6.1.4 总黄酮：NY/T 1295 规定的方法检验。
- 6.1.5 磁性金属物：按 GB/T 5509 规定的方法检验。
- 6.1.6 脂肪酸值：按 GB/T 5510 规定的方法检验。
- 6.1.7 水分：按 GB 5497 规定的方法检验。
- 6.1.8 色泽、气味、口味：按 GB/T 5492 规定的方法检验。

6.2 卫生指标检验

按GB 2715中规定的方法检验。

6.3 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同工艺、同设备、同班次生产同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 产品扦样、分样按照GB 5491中的规定执行。

7.2.2 净含量大于或等于5kg的产品每批抽取5kg，样品混合均匀后，平均分成2份，1份检验，1份备查；净含量小于5kg的产品每批抽取6个独立包装（总量不少于5kg），样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

每批产品经本厂质量检验部门检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：气味、口味、色泽、水分、粗细度、灰分、净含量。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年型式检验不少于2次，出现下列情形之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键工艺、设备发生较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

7.5 判定规则

7.5.1 产品经检验，全部检验项目均符合本标准规定，判为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品。

7.5.2 产品未标注类别时，按普通荞麦粉判定。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718的规定，外包装上除需标明产品名称、制造者的名称和地址外，还需标明净重，涉及到的包装储运图示标志和运输包装收发货标志应分别符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

8.2 包装

包装材料应符合GB/T 17109的规定，包装应坚固结实，封口严密、无破损。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪、防潮、防晒设施。

8.3.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好并有防雨、防潮、防虫、防鼠设施的库房内，产品应隔墙离地存放，离地需20cm以上，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

8.5 保质期

产品保质期不低于3个月。
