

# 团 体 标 准

T/CFG11A XXXX—2023

## 地理标志证明商标产品 敖汉荞面

Product of geographical indication certification trademark--  
Aohan buckwheat flour

征求意见稿

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

赤峰地理标志产业协会 发布

# 地理标志证明商标产品 敖汉荞面

## 1 范围

本文件规定了“敖汉荞面”地理标志证明商标产品的术语和定义、保护范围、产品分类、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于“敖汉荞面”地理标志证明商标使用管理规则中批准保护的敖汉荞面的生产、经营和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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/T 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 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 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
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB/T 10458	荞麦
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB/T 15684	谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
GB/T 17109	粮食销售包装
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家市场监督管理总局令第70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

#### 敖汉荞面 Aohan buckwheat flour

以敖汉行政保护区域内所产荞麦为原料，经清理、磁选、去石、分级、脱壳、研磨、筛理、配粉和包装等工艺制成的荞麦粉。

## 3.2

**荞麦粉 buckwheat flour**

以荞麦为原料，经清理、除杂、脱壳、研磨、筛理等工艺制成的粉状产品。

## 3.3

**掺混荞麦粉 mixture buckwheat flour**

由甜荞麦粉与苦荞麦粉，按一定比例掺混均匀而成的荞麦粉。

## 4 保护范围

地理标志证明商标产品“敖汉荞面”保护范围限于东经119° 30′ ~120° 53′、北纬41° 42′ ~43° 02′ 内，即敖汉旗行政区域内的新惠镇、四家子镇、金厂沟梁镇、贝子府镇、兴隆洼镇、下洼镇、牛古吐镇、丰收乡、四道湾子镇、萨力巴乡、玛尼罕乡、木头营子乡、黄羊洼镇、古鲁板蒿镇、长胜镇、敖润苏莫苏木、新州街道、惠州街道。（见附录A：图A.1）

## 5 产品分类

按原料品种不同分为：甜荞麦粉、苦荞麦粉、掺混荞麦粉。

## 6 质量要求

## 6.1 原料要求

来自敖汉行政保护区域内所产荞麦，产品质量应符合GB/T 10458的规定。

## 6.2 加工条件

应符合GB 13122的规定。

## 6.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品固有的色泽，灰白色（甜荞麦粉）、淡绿色（苦荞麦粉）
口味、气味	具有该产品固有的口味，气味正常、无异味。

## 6.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	甜荞麦粉	苦荞麦粉	掺混荞麦粉
掺混比例	-	-	一般为订单产品。诸如客户订单要求甜荞麦粉:苦荞麦粉3:7。
总黄酮含量/(g/100g) ≥	0.2	1.0	0.2
粗细度	全部通过CB30号筛（即76目筛），留存CB36号筛（即91目筛）不超过10%		
含砂量/% ≤	0.02		
水分/% ≤	14.0		
灰分（干基）/% ≤	2.0		
磁性金属物/(g/kg) ≤	0.003		
脂肪酸值（干基）（以KOH计）/mg/100g ≤	120		

## 6.5 真实性要求

荞麦粉中不允许添加任何其他物质和其他谷物粉。

## 6.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 色泽、气味、口味

按GB/T 5492规定的方法检验。

### 7.2 总黄酮含量

按NY/T 1295规定的方法检验。

### 7.3 粗细度

按GB/T 5507规定的方法检验。

### 7.4 含砂量

按GB/T 5508规定的方法检验。

### 7.5 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

### 7.6 灰分

按GB 5009.4规定的方法检验。

### 7.7 碱性金属物

按GB/T 5509规定的方法检验。

### 7.8 脂肪酸值

按GB/T 15684规定的方法检验。

### 7.9 净含量

按JJF 1070规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一批原料、相同工艺、相同设备加工、同班次生产的同一品种为一批。

### 8.2 扦样

8.2.1 产品扦样，按照 GB/T 5491 规定执行。

8.2.2 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。

### 8.3 检验分类

#### 8.3.1 出厂检验

每批产品应经检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目有：色泽、气味、口味、粗细度、水分和净含量。

### 8.3.2 型式检验

8.3.2.1 产品在正常生产时每年至少进行一次型式检验，出现下列情形之一时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，加工设备发生较大变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关市场监督管理部门提出要求时；
- e) 证明商标持有者提出要求时；

8.3.2.2 型式检验项目包括本文件所有感官要求、理化指标和净含量。

### 8.4 判定规则

检验结果全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）项目不符合本文件要求，可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检结果符合要求，判定该批产品合格；复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。

## 9 标志、标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB/T 6388、GB 7718、GB 28050和《“敖汉荞面”地理标志证明商标使用管理规则》的规定，标签上应标示出产品类别，如甜荞麦粉、苦荞麦粉和掺混荞麦粉。

### 9.2 包装

应符合GB/T 4456、GB 4806.1、GB 4806.7、GB/T 8946、GB/T 17109的规定，包装物应牢固密封。

### 9.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输时应防雨、防潮、防晒，不得与其他有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应离地、离墙存放，垫板离地、离墙需 $>20\text{cm}$ 以上。

9.4.2 应储存在通风、清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发的物质或含水量较高的物质混存。

9.4.3 严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

## 10 保质期

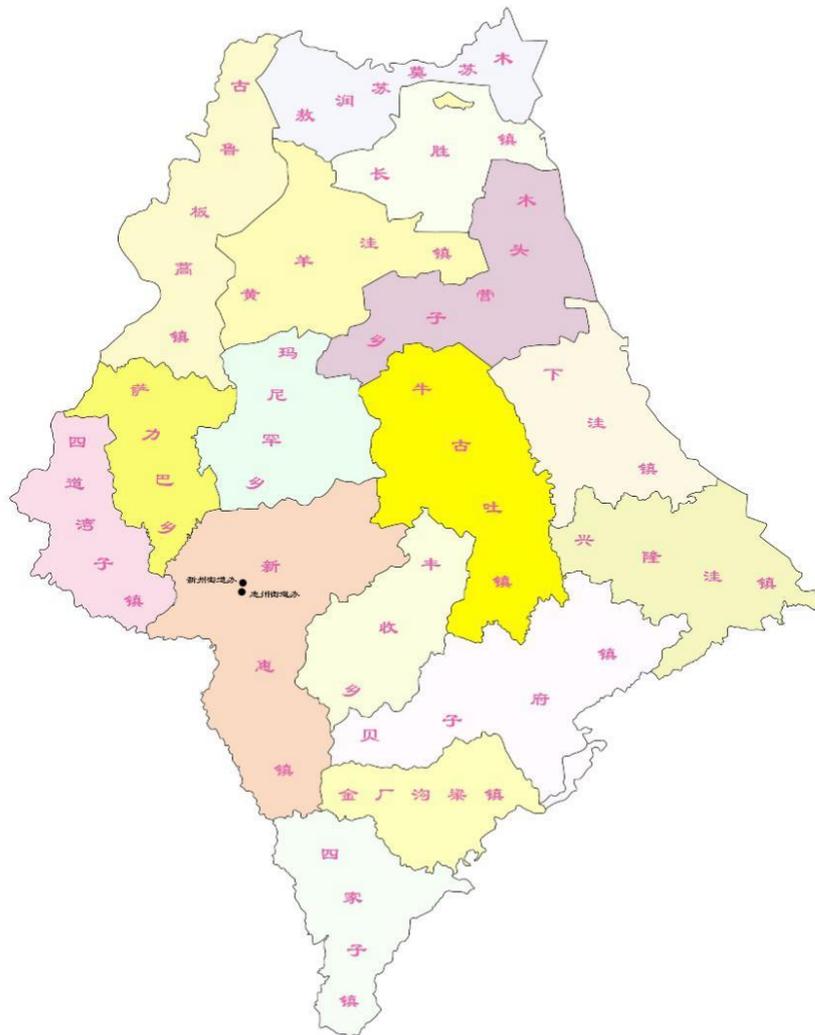
18个月。

附录 A

(资料性)

地理标志证明商标产品“敖汉荞面”保护范围

图A.1界定了地理标志证明商标产品“敖汉荞面”保护范围为东经119° 30′ ~120° 53′，北纬41° 42′ ~43° 02′，且仅限于敖汉旗行政区域。



图A.1 敖汉旗行政区域图