

天津市食品安全企业标准编制说明

标准名称	荞麦粉	标准主要起草人	王同禄
<p>工作概况（包括标准的制定目的，起草标准的主要过程）</p> <p>本标准适用于以荞麦或苦荞麦为原料，经筛选、去壳或未去壳、碾磨、过筛、混合、包装制成的荞麦粉。去除了理化指标中总黄酮项目，调整了理化指标中铬项目，使之严于国家标准。本企业产品标准作为指导生产和质量监督、检验的依据。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、试验方法等确定依据，是否参照相同或同类产品的国家、地方标准等，与强制性标准和有关法律、法规的关系）</p> <p>各项指标依据如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、标准中感官要求、水分、粗细度、灰分、含砂量、脂肪酸值、磁性金属物、净含量根据产品自身特性制定； 2、黄曲霉毒素 B₁和赭曲霉毒素 A 依据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定； 3、铅、铬、镉、总砷依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》确定，其中铬指标在 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》规定“谷物碾磨加工品为 ≤1.0mg/kg”，本企业标准规定为 ≤0.8mg/kg，严于此标准； 4、本标准中所用的计量单位均为现行的法定计量单位。 			
<p>本标准试验验证情况（产品水平与国内外同类产品的对比分析）</p> <p>本标准自实施以来，经过第三方认证机构检测和本公司自验，产品各项指标符合国家的相关规定标准。</p>			

本标准产品保质期限的依据与同类产品的比较

本产品保质期的品质，经验证符合标准要求。与市场同类产品比较基本一致。

本标准参考文献及其他需要说明的事项

无

企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：_____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铬	≤0.8mg/Kg	≤1.0mg/Kg

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无

企业标准主要内容对比情况

标准名称及标准号：荞麦粉 Q/06A0954S-2017

	企业标准中的要求或指标	与相同产品或同类产品国家标准、地方标准中的要求或指标的比较（写明标准名称及编号和要求、指标。没有上述标准可对比的，填“无”）
标准名称 (标准号)	荞麦粉 (Q/06A0954S-2017)	无
所有原料的要求	荞麦 (应符合 GB/T10458 《荞麦》 的规定)	应符合 GB 2715 《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 10458 《荞麦》的规定、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 食品中的污染物限量》、GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
食品添加剂 (营养强化剂)品种和使用量与 GB2760 (GB 14880) 符合情况	无	无
生产工艺的要求	原料→筛选去石→脱壳(带壳)→磨粉 →筛选→包装	GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

	<p>一、感官要求：色泽、组织形态、滋味、气味、杂质；</p> <p>二、理化指标</p> <p>1、水分</p> <p>2、粗细度</p> <p>3、灰分</p> <p>4、含砂量</p> <p>5、脂肪酸值</p> <p>6、磁性金属物</p> <p>7、铅</p> <p>8、镉</p> <p>9、铬</p> <p>10、总砷</p> <p>11、黄曲霉毒素 B₁</p> <p>12、赭曲霉毒素 A ；</p>	<p>1、标准中感官要求、水分、粗细度、灰分、含砂量、脂肪酸值、磁性金属物、净含量根据产品自身特性制定；</p> <p>2、黄曲霉毒素 B₁和赭曲霉毒素 A 依据 GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；</p> <p>3、铅、铬、镉、总砷依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》确定，其中铬指标在 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》规定“谷物碾磨加工品为≤1.0mg/kg”，本企业标准规定为≤0.8mg/kg，严于此标准；</p> <p>4、本标准中所用的计量单位均为现行的法定计量单位。</p>
其他内容	净含量、标签符合国家相关规定	<p>国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》</p>

本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- ☒ 1. 以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 2. 所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 3. 食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- ☒ 4. 未使用未经卫生部批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- ☒ 5. 生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- ☒ 6. 用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- ☐ 7. 如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。
- ☒ 8. 本企业标准经备案后可以公开。

其他需要说明的问题

无