

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案

2107 0007 S- 2018

# Q/JQP

## 锦州俏牌生物科技有限公司企业标准

Q/JQP 0001S—2018

### 火麻仁



2018 - 03- 24 发布

2018 -04- 25 实施

锦州俏牌生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州俏牌生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李继锋、王海鸥、樊荣、李佳。

原标准于2015年首次发布，本次为第一次修订。



# 火麻仁

## 范围

本标准规定了脱壳火麻仁的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以火麻籽（*Cannabis sativa* L.）为原料，经清理去杂、机械脱壳、筛选、包装等工制成的非即食火麻仁。

## 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 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 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》



## 术语和定义

- 1 火麻籽：植物火麻经晾晒、机械或人工处理所得到的干燥成熟种子。
- 2 火麻仁：火麻籽经清理除杂、机械脱壳、分选、复选等生产工艺制成的火麻仁。
- 3 霉变粒：粒面生霉或子叶变色的颗粒。

## 要求

### 1 原料要求

火麻籽：应成熟干燥、无霉变、无杂质、无虫害；污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	乳白色、间杂绿色种皮的瓣状颗粒。	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，检验方法按 GB 19300 附录 A 执行。
滋、气味	具有火麻仁特有的滋、气味，无酸败等异味。	
霉变粒/(%)	≤0.5	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

## 4.3 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/(%)	≤ 8.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.40	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12

## 4.4 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.6 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

## 4.7 净含量偏差

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

## 5 检验规则

## 5.1 入库检查

原料、包装材料入库前应由生产企业的质检部门按标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库。

## 5.2 组批

同一批原料、同一生产线生产的同一包装的产品为一批。



### 5.3 抽样

随机抽取16个包装，样品总量不得少于2kg，抽样样品基数不得少于100个包装。样品分为两份，一份检验，一份备查。

### 5.4 出厂检验

5.4.1 产品应经生产企业质量检验部门，按本标准规定逐批检验合格并签发合格证方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量。

### 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品正式投入批量生产时；
- b) 原料、工艺有较大的变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产超过半年重新恢复生产时；
- d) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品，若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品包装标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合食品安全要求和有关规定。产品内包装采用铝箔复合袋应符合 GB/T 28118 规定，外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，并应有防雨、防晒措施。严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装混运，防止污染。搬运中应轻拿轻放，不得碰撞、挤压，防止包装箱损坏。

### 6.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内，防止虫害及其他损害。不同品种，不同规格，不同批次的产品分别堆垛，与地面距离高于 10cm，离墙大于 20cm，堆放高度以纸箱受压不变为宜。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的储运条件下，充氮气密封包装保质期为12个月。

