

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0009 S- 2018 号

Q/JQP

锦州俏牌生物科技有限公司企业标准

Q/JQP 0004S—2018

火麻粉



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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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、樊荣、王海鸥、李佳。

原标准于2016年首次发布，本次为第一次修订。



火麻粉

1 范围

本标准规定了火麻粉的术语和定义、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为原料，经脱壳或不脱壳、冷榨脱脂或不冷榨脱脂、熟制、粉碎、过筛、包装而成的作为食品工业原料的火麻粉。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.117 食用豆粕卫生标准的分析方法
- 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 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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》



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

火麻粉：是以火麻籽（*Cannabis sativa* L.）为原料，经脱壳或不脱壳、冷榨脱脂或不冷榨脱脂、熟制、粉碎、过筛、包装而成的产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 火麻籽：应成熟干燥、清洁、无霉变、无虫害；并应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
形 态	细腻、均匀的粉末状	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	灰褐色或白色兼浅绿色	
滋、气味	具有火麻粉特有的滋、气味，无异味	
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
蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ）/（%） $\geq$	30	GB 5009.5
水分/（%） $\leq$	8	GB 5009.3
灰分（以干基计）/（%） $\leq$	12	GB 5009.4
细度（通过直径0.250mm的筛）/（%） $\geq$	65	GB/T 5507
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） $\leq$	0.50	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） $\leq$	3	GB 5009.229
铅（以Pb计）/（mg/kg） $\leq$	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg） $\leq$	4.0	GB 5009.22

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中的规定



4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 ≤	25				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

4.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.8 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 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质检部门按原辅料标准要求进行检查或查验供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的同一包装规格的产品为一组批。

5.3 抽样

每批产品随机抽样，抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经生产企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、蛋白质、水分、灰分、大肠菌群、霉菌、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，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 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，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

包装标志应符合 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

包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。内包装材料应符合 GB/T 28118 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。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，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.4 贮存

成品应贮存于避光、通风、阴凉、干燥、清洁、防潮、防鼠、防虫的仓库内，应离地离墙，不得与有毒、有异味、腐蚀性、有污染等物品混贮。包装箱离地离墙应不低于 20cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

在符合本标准规定的条件下，密封包装保质期为 12 个月。



A handwritten signature in black ink, which appears to be '张三' (Zhang San), is located in the lower-left area of the page, below the red stamp.