

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—XXXX

亚麻籽健康食品质量管理规范

Quality management specification for flaxseed healthy food

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

河北省质量信息协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 生产场地管理	1
5 原料质量管理	2
6 生产加工过程管理	2
7 物流、仓储与标识管理	2
8 产品追溯与客户反馈管理	3
9 人员与培训管理	3

内部讨论资料 严禁非授权使用

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河北凯阔食品集团股份有限公司提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：河北凯阔食品集团股份有限公司、康保县亚蜜亚麻籽生物科技有限公司、XXXXX。

本文件主要起草人：李焯彪、张经宇、许丽青、姚会生、张委宇、方媛、罗俊丽、郭秀娟、吴会、XXXXX。

内部讨论资料 严禁非授权使用

亚麻籽健康食品质量管理规范

1 范围

本文件规定了亚麻籽健康食品的生产场地管理、原料质量管理、生产加工过程管理、物流、仓储与标识管理、产品追溯与客户反馈管理、人员与培训管理。

本文件适用于亚麻籽深加工健康食品质量管理。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9685	食品安全国家标准	食品接触材料及制品用添加剂使用标准
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB/T 15681	亚麻籽	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB/T 15681界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 生产场地管理

- 4.1 工作场地应远离居民区、污染源，周边环境整洁，无粉尘、异味、有害气体等影响食品质量的因素。
- 4.2 场地地面应平整、硬化、易清洁，具备良好的排水条件。
- 4.3 生产区域应满足机械化上料、出料及亚麻籽原料、成品的贮存、运输需求，通道顺畅，便于作业与设备通行。
- 4.4 场地应预留足够空间，便于生产机组的固定、移动、日常维护保养及清洁消毒作业。
- 4.5 设备与地面、墙面、屋顶的距离应满足操作、清洁和维护的要求。
- 4.6 场地应通风良好，能有效控制温湿度，预防亚麻籽原料及成品受潮、霉变、氧化。

- 4.7 场地应严禁明火，配备有效的防火、防爆设施，并定期检查维护。
- 4.8 场地应设置防鼠、防蝇、防虫设施，避免虫害、鼠害对食品造成污染。

5 原料质量管理

5.1 原料要求

- 5.1.1 亚麻籽原料应符合 GB/T 15681 的规定。
- 5.1.2 原料的包装材料应符合 GB 9685、GB 4806.1 的规定。

5.2 安全卫生要求

- 5.2.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 5.2.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 5.2.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6 生产加工过程管理

6.1 工艺文件

- 6.1.1 应针对不同产品制定详细的工艺操作规程。
- 6.1.2 工艺参数应形成文件并严格监控。

6.2 生产卫生

- 6.2.1 生产车间应保持清洁。
- 6.2.2 原料预处理车间应配备防鼠防虫设施。
- 6.2.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6.3 过程控制

- 6.3.1 脱壳管理：亚麻籽脱壳过程应遵循本文件 6.1.1 的规定。
- 6.3.2 压榨与精炼管理：冷榨工艺温度应不大于 60℃。毛油应通过离心、过滤等工序分离杂质，灌装前应采用充氮保护技术，防止氧化。
- 6.3.3 烘焙管理：应控制烘烤温度与时间，确保感官指标合格的同时，有效降低酸价和过氧化值。
- 6.3.4 食品添加剂管理：食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

7 物流、仓储与标识管理

7.1 仓储要求

- 7.1.1 亚麻籽应贮存在通风、干燥的仓库中，防止受潮霉变。
- 7.1.2 亚麻籽深加工食品应贮存在避光、恒温、相对湿度不大于 60% 的库房中，离地离墙，存储遵循先进先出。
- 7.1.3 仓库应建立温湿度监控记录。

7.2 物流运输要求

- 7.2.1 运输工具应清洁、防雨、防晒，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。
- 7.2.2 包装应具有足够的抗压、防震性能，防止在运输过程中破损。
- 7.2.3 企业应建立物流破损应急预案。

7.3 标识与标签要求

- 7.3.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 7.3.2 产品标签应明确标注产品名称、配料、净含量、生产日期、保质期及贮存条件。

8 产品追溯与客户反馈管理

8.1 产品追溯体系

- 8.1.1 企业应建立从原料采购到销售的全过程追溯体系，记录应真实、完整、可追溯，保存至产品保质期满后 6 个月。
- 8.1.2 追溯信息应包括但不限于原料批号、生产日期、关键工艺参数、检验报告、销售流向。

8.2 客户反馈处理

- 8.2.1 企业应建立客户投诉接收与处理机制，由专人负责登记、分析、处理。
- 8.2.2 对于因运输造成的问题，应及时响应，提供解决办法。
- 8.2.3 应定期统计分析客户反馈数据，提出持续改进的方案。

9 人员与培训管理

9.1 人员职责要求

9.1.1 质量负责人

质量负责人应负责全流程质量决策、不合格品处置及体系内审工作。

9.1.2 品控人员

品控人员应负责原材料验收、过程巡检、成品检验、留样管理、产品追溯及标签审核工作。

9.1.3 生产人员

生产人员应按本文件6.1.1的规定组织生产，并负责设备、人员及环境卫生管理。

9.1.4 采购与仓储人员

采购与仓储人员应负责供应商审核、原材料验收、分区存放、先进先出及温湿度管控工作。

9.2 培训要求

- 9.2.1 企业应制定年度培训计划。
- 9.2.2 从事特殊岗位的人员应接受专项技能培训。
- 9.2.3 应建立培训考核档案，确保培训效果。

9.3 健康管理要求

- 9.3.1 所有从业人员应取得健康合格证明后方可上岗，并每年进行一次健康检查。
 - 9.3.2 应建立并严格执行个人卫生管理规范。
-

内部讨论资料 严禁非授权使用