



411616S-2017



许昌市双百粮油有限公司企业标准

Q/XSL 0001S-2017

燕麦片

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

许昌市双百粮油有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录A为本标准内容。

本标准由许昌市双百粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：李连超、宋瑞冰、张书军。

H N

Q B

燕麦片

1 范围

本标准规定了燕麦片的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。
本标准适用以燕麦片为原料，经色选、称量包装等工艺制成的预包装燕麦片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦片应符合Q/WJLY 0001S的规定。（见附录A）

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	片状，允许有少量碎末	GB/T 5492
色泽	米白色至淡黄白	
气味	具有燕麦片固有的气味，无异味	
滋味	具有燕麦片固有的滋味	
杂质，g/100g	≤ 1.0	GB/T 5494

2.3 理化指标

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 g/100g	≤ 12.5	GB 5009.3
总砷*（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B1，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；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。

H N

Q B

附录A

06.04

Q/ WJLY

张家口建军燕麦食品有限公司企业标准

Q/WJLY 0001S-2016

代替Q/WJLY 0001S-2013

燕麦片

备案号: 1305PP S-2016
备案日期: 2016年6月28日
有效期至: 2019年6月27日

2016-06-11 发布

2016-06-11 实施

张家口建军燕麦食品有限公司 发布

H N

Q B

Q/WJLY 0001S-2016

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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》、GB 2715《粮食卫生标准》、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》，参考了推荐性国家标准GB/T 13360《莜麦粉》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由张家口建军燕麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：张家口建军燕麦食品有限公司。

本标准主要起草人：杨志远、阎强。

本标准代替Q/WJLY 0001S-2013《燕麦片》标准。

本标准与Q/WJLY 0001S-2013《燕麦片》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件。
- 调整了标准结构，将检验方法一章并入技术要求中；
- 删除了除致病微生物的其他微生物指标；
- 增加了理化指标“灰分、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、镭、总汞、赭曲霉毒素A、六六六、滴滴涕、氯、艾氏剂和狄氏剂；
- 修改了理化指标“铅”的指标值。

本标准于2016年6月11日由张家口建军燕麦食品有限公司负责人阎强批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2016年6月11日首次发布。

燕麦片

1 范围

本标准规定了燕麦片的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以苡麦为主要原料，经清理、灭酶（100℃，水蒸5分钟）、轧片、烘干、包装工序加工而成的生制燕麦片。

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 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 5505 粮油检验 灰分测定法
- 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 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/T 13359 苡麦
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15684 谷物制品脂肪酸值测定法
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素A的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法

Q/WJLY 0001S-2016

GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 燕麦应符合 GB/T 13359 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	表面呈麦粒原色（土黄色），中间为白色或乳白色。	按 GB/T 5492 的规定执行
气味、口味	具有燕麦片特有的香味，无刺激、焦糊、霉味、酸味及其他异味。	
组织状态	片状，薄厚均匀，允许有少量碎末。	将样品置于洗净的白磁盘中目测
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
灰分（干基）/（%）	≤ 2.5	GB/T 5505
含砂量/（%）	≤ 0.03	GB/T 5508
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（干基）/（mg/100g）	≤ 90	GB/T 15684
水分/（%）	≤ 10.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5	GB/T 18979
脱氧雪腐镰刀菌烯醇（DON）/（μg/kg）	≤ 1000	GB/T 23503

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg)	≤ 5	GB/T 23502
六六六/ (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
七氯/ (mg/kg)	≤ 0.02	GB/T 5009.36
艾氏剂/ (mg/kg)	≤ 0.02	GB/T 5009.36
狄氏剂/ (mg/kg)	≤ 0.02	GB/T 5009.36

注：其他污染物限量和农药残留限量应分别符合 GB 2762、GB 2763 的规定

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
致病微生物(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.5

3.5 净含量

符合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》要求。按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样方法和数量

按GB 5491的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 检验项目

感官要求、水分、灰分、含砂量、磁性金属物、净含量为每批必检项目。

5.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

Q/WJLY 0001S-2016

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常情况下，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中全部项目符合本标准规定时判为合格品。检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。还需要注明食用方法，即“沸水煮制食用”或“食品原料用”。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料应符合 GB/T 17109 的规定。产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

6.3 贮存

产品应放在清洁卫生、干燥、通风、无污染的专用库房中。包装物码放应距地面、墙壁 20cm 以上，注意卫生、防虫、防鼠、防潮。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

6.4 运输

运输工具应清洁卫生、干燥，无污染，并有防尘、防雨雪设施；不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为六个月。

H N

Q B

编制说明

燕麦片是以燕麦片为原料，经色选、称量包装等工艺制成的预包装燕麦片。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2715《食品安全国家标准 粮食》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌市双百粮油有限公司

2017年06月20日

H N

Q B