



411655S-2017



河南皇曼实业有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2017

---

# 烘焙黄豆燕麦粉

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

---

河南皇曼实业有限公司 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。

本标准由河南皇曼实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南皇曼实业有限公司。

本标准主要起草人：冯秋生、张进良。

H N

Q B

# 烘焙黄豆燕麦粉

## 1 范围

本标准规定了烘焙黄豆燕麦粉的要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以大豆和燕麦为原料，经烘焙、混合、粉碎和包装加工而成的烘焙黄豆燕麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.2 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。

### 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	粉末	从样品中取出烘焙黄豆燕麦粉，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	黄褐色	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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	≤ 10	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	c	n	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

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

## 编制说明

烘焙黄豆燕麦粉是以大豆和燕麦经烘焙、混合、粉碎和包装加工而成的烘焙黄豆燕麦粉。

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，参照相关标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南皇曼实业有限公司

2017年06月26日

H N

Q B