



411921S-2017

1.1.1.1.1.3



河南帮太食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2017

混合水果谷物大燕麦片

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

河南帮太食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南帮太食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李春友、郭长昆、沈东东、胡胜利。

混合水果谷物大燕麦片

1 范围

本标准规定了混合水果谷物大燕麦片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以燕麦（挤压膨化、烘烤）为主要原料，添加黑米圈、玉米（挤压膨化、烘烤）、糯米、黑麦、玉米糝、小麦胚芽、玉米淀粉、麦芽糊精、白砂糖，经混合粉碎、挤压膨化、成型、裹浆（椰蓉、棕榈油、全麦粉、全脂奶粉、磷脂、食用盐、柠檬酸、维生素C，经加热）、水果干（葡萄干、木瓜丁、圣女果、蔓越莓、猕猴桃干、枣干、香烤椰片、菠萝丁），经混合、杀菌、称量、包装而成的混合水果谷物大燕麦片。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 燕麦应符合LS/T 3102和GB 2715的规定。
- 2.1.2 糯米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.3 黑麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.4 玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。
- 2.1.5 小麦胚芽应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 椰蓉应符合NY/T 786的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.11 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.12 全脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.13 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.16 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.17 水果干应符合QB 2076的规定。
- 2.1.18 黑米圈应符合GB 17401的规定。
- 2.1.19 玉米应符合GB 1353和GB 2715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

性 状	要 求	试验方法
色泽	具有产品固有的色泽	从样品中取出适量，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
气味、滋味	具有产品应有的滋味及气味，无霉味及其他异味	
性状	固态	
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	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	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	10 ²	GB 4789.15

注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

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

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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；农药残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以燕麦（挤压膨化、烘烤）为主要原料，添加黑米圈、玉米（挤压膨化、烘烤）、糯米、黑麦、玉米糝、小麦胚芽、玉米淀粉、麦芽糊精、白砂糖，经混合粉碎、挤压膨化、成型、裹浆（椰蓉、棕榈油、全麦粉、全脂奶粉、磷脂、食用盐、柠檬酸、维生素C，经加热）、水果干（葡萄干、木瓜丁、圣女果、蔓越莓、猕猴桃干、枣干、香烤椰片、菠萝丁），经混合、杀菌、称量、包装而成的混合水果谷物大燕麦片。

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《其他方便食品生产许可证审查细则》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。

河南帮太食品有限公司

2017年7月25日

Q B