



412329S-2017



安阳绿之洲食品有限公司企业标准

Q/ALZ 0001S-2017

燕麦粉及燕麦复合粉

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

安阳绿之洲食品有限公司 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。

本标准由安阳绿之洲食品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳绿之洲食品有限公司。

本标准主要起草人：刘文凤，李勤科。

H N

Q B

燕麦粉及燕麦复合粉

1 范围

本标准规定了燕麦粉及燕麦复合粉的分类、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。

本标准适用于以燕麦、红豆、薏米、黑豆、白芝麻、黑芝麻、黄豆、绿豆、小米、大米、糯米、小麦、山药片、花生仁、山楂、红枣、枸杞、莲子、核桃仁、南瓜子仁、芡实米、糙米、银杏仁、桂圆、桑椹其中的一种或几种为原料，经过挑拣清洗或不清洗（除山药片），熟制（除山药片），再经配料粉碎，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆，植物油，酪蛋白酸钠，双硬脂酸甘油酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，六偏磷酸钠，二氧化硅），混合包装而成的冲调燕麦粉及燕麦复合粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.6 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.9 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。
- 2.1.13 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 2.1.14 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.15 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.16 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.17 南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.19 薏米、山楂、芡实米、银杏仁、桂圆、桑椹应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 植脂末（葡萄糖浆，植物油，酪蛋白酸钠，双硬脂酸甘油酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，六偏磷酸钠，二氧化硅）应符合 QB/T 4791 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	粉状	从样品中取出200g，倒入一洁净烧杯中，

色泽	具有该产品固有的色泽	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	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，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	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：（1）* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；（2）a仅适用于含山楂制品的产品检验

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
	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	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
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

注：样品的采样及处理按照GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、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。

编制说明

本标准适用于以燕麦、红豆、薏米、黑豆、白芝麻、黑芝麻、黄豆、绿豆、小米、大米、糯米、小麦、山药片、花生仁、山楂、红枣、枸杞、莲子、核桃仁、南瓜子仁、芡实米、糙米、银杏仁、桂圆、桑椹其中的一种或几种为原料，经过挑拣清洗或不清洗(除山药片)，熟制(除山药片)，再经配料粉碎，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、植脂末(葡萄糖浆，植物油，酪蛋白酸钠，双硬脂酸甘油酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸氢二钾，六偏磷酸钠，二氧化硅)，混合包装而成的冲调燕麦粉及燕麦复合粉。

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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

安阳绿之洲食品有限公司
2017年08月28日

H N
Q B