



411568S-2018



河南帮太食品有限公司企业标准

Q/HBS 0008S-2018

---

# 混合坚果水果大燕麦片

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

---

河南帮太食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

附录A为本标准规范性引用文件。

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：沈冬冬、郭长昆。

H N

Q B

# 混合坚果水果大燕麦片

## 1 范围

本标准规定了混合坚果水果大燕麦片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以黑麦片(黑麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素 E, 经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成)或玉米片(玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素 E、 $\beta$ -胡萝卜素经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成), 燕麦片(挤压、烘烤而成)为主要原料, 添加巴旦木、葡萄干、南瓜籽、花生碎、腰果、芒果干、香蕉片、红提干、椰子片、黑加仑、枸杞, 经混合、杀菌或不杀菌、称量、包装加工而成的混合坚果水果大燕麦片。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB2715 的规定。
- 2.1.2 黑麦粉应符合 GB/T1355 和 GB2715 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合 GB/T1354 和 GB2715 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB 31637、GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 麦芽粉应符合 Q/SDTJ 0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.7 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.10 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.12  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.13 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.15 南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生碎应符合 GB/T1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 芒果干、香蕉片、红提干、椰子片、黑加仑应符合 QB/T2076 的规定。
- 2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 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	检验方法

性状	原料物质特有的形态	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，冲溶后检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有物料混合后应有的气、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	检测方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	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

\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762。  
注：a仅限巴达木、腰果、南瓜籽、花生碎。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	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 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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，农药残留限量应符合 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

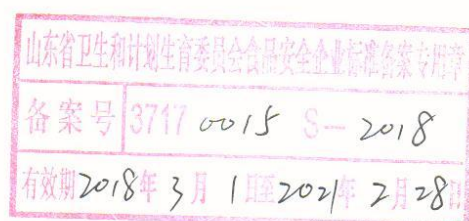
# Q/SDTJ

## 山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0002S-2018

代替 Q/SDTJ 0002S-2015

### 麦芽粉



02-20 发布

2018-02-26 实施

山东天久生物技术有限公司

发布



## 麦芽粉

### 1 范围

本标准规定了麦芽粉技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、运输、贮存要求。

本标准适用于以麦芽、水为原料经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、干燥等加工而成的麦芽粉。

### 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，仅所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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 1686 啤酒麦芽
- 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[2005]第75号令《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[2009]第123号令《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

Q/SDTJ 0002S-2018

## 3.1.1 麦芽

应符合 QB/T 1686 的规定。

## 3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 3.1.3 食品添加剂 蛋白酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

## 3.2 生产工艺

麦芽→粉碎调浆→糖化→过滤→浓缩→干燥→成品包装→检验→入库

## 3.4 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
形 态	粉末状
色 泽	淡黄色至黄色
香 气	拥有浓郁纯净的麦芽香气
滋 味	微甜、带有麦芽的味道
杂 质	无肉眼可见的外来物质

## 3.5 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 4.0
蛋白质(干基)/(g/100g)	≥ 4.2
灰分/(g/100g)	≤ 2.0
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	39~60
色度	≤ 20
pH(10%溶液)	≥ 5.0
酸度/(ml/100g)	≤ 23.0
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1

## 3.6 微生物限量

应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M
菌落总数/(cfu/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>
大肠菌群/(cfu/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙氏门菌/(cfu/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	5	1	100	1000
霉菌/(cfu/g)	≤	50		

### 3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

### 4 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

取本适量样品，在自然光的光线下，用肉眼观察样品的色泽和样品的形态，嗅其气味，辨其滋味。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 6.2.3 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

#### 6.2.4 还原糖

按 GB 5009.7 规定的方法测定。

#### 6.2.5 色度 EBC 值

称取 10.00g 样品，充分溶解并定容至 100mL，过滤，将滤液倒入比色皿，放至比较仪，转动比较仪刻度盘，选出和被检测溶液相同的颜色，读出数值

计算公式：

$$EBC = \frac{M \times 25}{D}$$

式中：M—读数

D—透明小杯的厚度（mm）

#### 6.2.6 PH 值

称取 10.00g 样品，加入 90ml 蒸馏水充分溶解后用已校准的 pH 计测定其 pH 值。

#### 6.2.7 酸度

称取 10.00g 麦芽粉，充分溶解并定容至 100mL，吸取 50ml 溶液，用 0.1mol/L 的 NaOH 滴定。至溶液的 PH 值为 8.3 时读取消耗的 NaOH 毫升数。

计算公式：

$$\text{酸度 (T)} = \frac{N \times V \times 2}{W} \times 100$$

式中：

T—麦芽粉的酸度，ml/100g。

N—NaOH 的标准溶液的摩尔浓度。

V—消耗的 NaOH 溶液的毫升数。

W—称取的麦芽粉的干物质质量。

#### 6.2.8 砷

Q/SDTJ 0002S-2018

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 6.2.9 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 6.2.10 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

### 6.3 微生物检验

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 6.3.3 致病菌（沙氏门菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

#### 6.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂。

7.2.2 检验项目：感观、水分、酸度、pH 值、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

7.3.2 正常生产每6个月进行一次型式检验，此外有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 新产品投产；
- 原料、工艺、设备有较大变化时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督管理部门提出要求时。

7.3.3 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

### 7.4 抽样

每批产品从五个不同部位随即抽取样品。取样时，用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的 2/3 处样品数量不少于 4kg，迅速混匀，然后分装于两个 1000ml 清洁干燥的广口瓶中，密封，贴上标签，一瓶供检测用，一瓶封存备查。

### 7.5 组批

在同一条件、同一生产周期下，用同一批原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.6 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合 GB 4806.7 要求；外包装采用复合塑料编织袋，应符合 GB/T 8946 标准要求。

### 8.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋，运输工具应保持清洁、干燥、无污染。并具有防尘、防雨雪设施；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的的影响产品质量的货物混装、混运。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存放在干燥、通风良好的场所，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味影响产品质量的物品同处贮存。

8.4.2 产品应离墙、离地，分类堆放。

## 9 保质期

在本标准规定的条件下，保质期为 12 个月。

## 编制说明

本标准适用于以黑麦片(黑麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素 E, 经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成)或玉米片(玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、麦芽粉、碳酸钙、食用盐、单、双硬脂酸甘油酯、维生素 E、 $\beta$ -胡萝卜素经混合挤压、膨化、成型、烘烤而成), 燕麦片(挤压、烘烤而成)为主要原料, 添加巴旦木、葡萄干、南瓜籽、花生碎、腰果、芒果干、香蕉片、红提干、椰子片、黑加仑、枸杞, 经混合、杀菌或不杀菌、称量、包装加工而成的混合坚果水果大燕麦片。

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 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。

河南帮太食品有限公司