



412408S-2018



海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0020S-2018

---

# 混合果蔬燕麦片

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

海而思（郑州）科技有限公司 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。

本标准由海而思（郑州）科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：汪洋、李学杰、谢红权。

H N

Q B

# 混合果蔬燕麦片

## 1 范围

本标准规定了混合果蔬燕麦片的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以燕麦片（挤压、烘烤而成）、黑麦片（黑麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、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、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）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果蔬燕麦片。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 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 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.9 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.11  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.12 巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 葡萄干应符合 GB/T 19586 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.14 南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 芒果干、香蕉片、红提干、椰子片、黑加仑应符合 QB/T 2076 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.18 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	具有原料物质特有的性状	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
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。	味，品尝其滋味，冲溶后检查有无外来杂质。
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，%	≤ 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 GB 14881 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：感官要求、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

## 编制说明

本标准适用于以燕麦片（挤压、烘烤而成）、黑麦片（黑麦粉、大米粉、玉米淀粉、白砂糖、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、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）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果蔬燕麦片。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。

海而思（郑州）科技有限公司