



412588S-2018



开封市贝慧食品有限公司企业标准

Q/KBS 0006S-2018

燕麦片

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

开封市贝慧食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封市贝慧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孔德俊。

H N

Q B

燕麦片

1 范围

本标准规定了燕麦片的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以燕麦片、麦芽糊精、葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、乳酸钙中的一种或几种为原料，经称量、混合、杀菌、包装加工而成的燕麦片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 乳酸钙应符合 GB 1886.21 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 | 具有本品应有的性状 | 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、杂质，嗅其气味，品尝其滋味 |
| 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 | 检验方法 |
|------------|------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | 钙强化燕麦片、燕麦片 | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |
| | 原味燕麦片 | ≤ 12.0 | |

| | | | |
|---|---|-----------|------------|
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 钙 ^a ，mg/kg | | 2000~7000 | GB 5009.92 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762； a适用于添加乳酸钙的产品检验。 | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

| 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 |
| 霉菌，CFU/g | 5 | 2 | 50 | 10 ² | 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 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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

燕麦片是以燕麦片、麦芽糊精、葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、乳酸钙中的一种或几种为原料，经称量、混合、杀菌、包装加工而成的。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。

本标准规定了燕麦片的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

开封市贝慧食品有限公司

Q B