



412811S-2018



郑州金恒实业有限公司企业标准

Q/ZJS 0008S-2018

混合型麦片

2018-09-10 发布

2018-09-10 实施

郑州金恒实业有限公司 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》编写。

本标准由郑州金恒实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李广州、张德强。

H N

Q B

混合型麦片

1 范围

本标准规定了混合型麦片的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以复合麦片（大麦、小麦、大米、玉米经制浆、干燥、破碎工艺制成原片）或燕麦片、速溶豆粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼大豆油、酪蛋白酸钠、双甘油脂肪酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、麦芽糊精、乳粉、葡萄糖、黑芝麻（经炒制）、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠中的几种为主要原料，添加坚果及籽类（核桃仁、腰果仁、榛子仁、杏仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁经炒制、破碎）、果蔬粉（柠檬粉、枸杞粉、桂圆粉、莲子粉、草莓粉、木瓜粉）中的几种，经混合搅拌、称量包装制成的冲调后食用的混合型麦片。

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 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.3 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 坚果及籽类（核桃仁、腰果仁、榛子仁、杏仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 复合麦片应符合 QB/T 2762 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量被测样品置于一

性状	片状和粉末状	洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、检查有无杂质，闻其气味，冲调后有部分麦片浮在上层或沉在底部，品其滋味
气味、滋味	具有本品固有的滋味和气味、无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，冲调后有部分麦片浮在上层或沉在底部	

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	≤ 6.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≥ 4.0	GB 5009.6
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

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 中的平板计数法
沙门氏菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程卫生要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、脂肪、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以复合麦片（大麦、小麦、大米、玉米经制浆、干燥、破碎工艺制成原片）或燕麦片、速溶豆粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼大豆油、酪蛋白酸钠、双甘油脂肪酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、麦芽糊精、乳粉、葡萄糖、黑芝麻（经炒制）、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠中的几种为主要原料，添加坚果及籽类（核桃仁、腰果仁、榛子仁、杏仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、花生仁经炒制、破碎）、果蔬粉（柠檬粉、枸杞粉、桂圆粉、莲子粉、草莓粉、木瓜粉）中的几种，经混合搅拌、称量包装制成的冲调后食用的混合型麦片。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》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州金恒实业有限公司