



412748S-2018



洛阳市膳粮生态食品有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2018

---

# 混合麦片

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

---

洛阳市膳粮生态食品有限公司 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》编写。

本标准由洛阳市膳粮生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙胜利、苏阳阳。

H N

Q B

# 混合麦片

## 1 范围

本标准规定了混合麦片的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以燕麦片、黑麦片、小麦胚芽、粳米、薏米、蜂蜜、白扁豆、茯苓、莲子、山药、猴头菇、甘草、橘皮、桔梗、砂仁、苹果丁、葡萄干、草莓丁、香蕉片、南瓜子仁、谷物混合燕麦片【原料为谷物片（原料为小麦仁、粳米、玉米）、燕麦片、谷物圆球（原料为全麦粉、黑麦仁、玉米、粳米、黄豆）、椰子颗粒粉、麦芽糖浆、白砂糖、棕榈油、麦芽糊精、蜂蜜、奶粉、食用盐、椰味香精、维生素C】、格兰诺拉燕麦片（原料为燕麦片、棕榈油、赤砂糖、椰子颗粒粉、白砂糖、麦芽糖浆、蜂蜜、食用盐、椰味香精、维生素C）、巴旦木仁、黑芝麻、蔓越莓干、芒果干、白砂糖、全脂奶粉、扁桃仁片、木瓜丁、玉米片、圣女果干、猕猴桃干、红枣黑米圈、山药紫薯圈、桂圆干、红枣片、枸杞、腰果仁、红提干、黑豆、红豆、红枣、紫薯、花生、糙米、胡萝卜、绿豆、芦笋、玉米、白芝麻、乳粉中的几种为原料，经挑拣、混合、包装而成的混合麦片。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 小麦仁、黑麦仁应符合 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 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 粳米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 桂圆干、圣女果干、蔓越莓干、猕猴桃干、芒果干、木瓜丁应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.12 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.15 红提干、葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 巴旦木仁、黑芝麻、南瓜子仁、腰果仁、扁桃仁片应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.20 燕麦片、黑麦片、玉米片、谷物片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.21 全脂奶粉、乳粉、奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 红枣片、香蕉片、苹果丁、草莓丁、山药紫薯圈、红枣黑米圈应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.25 椰味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.28 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.30 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.31 椰子颗粒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.32 猴头菇应符合 LY/T 2132 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.34 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.35 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.36 薏米、白扁豆、茯苓、山药、桔梗、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.37 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。

## 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	固态，具有该品种应有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、
色泽	具有该品种应有的色泽	

气味、滋味	具有该品种特有的气味、滋味，无哈喇味，无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口， 品尝其滋味
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	GB 5009.3
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
膳食纤维, g/100g	≥ 6	GB 5009.88
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 膳食纤维仅限于高纤黑麦小麦胚芽产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌	5	2	50	100	GB 4789.15
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

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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以燕麦片、黑麦片、小麦胚芽、粳米、薏米、蜂蜜、白扁豆、茯苓、莲子、山药、猴头菇、甘草、橘皮、桔梗、砂仁、苹果丁、葡萄干、草莓丁、香蕉片、南瓜子仁、谷物混合燕麦片【原料为谷物片（原料为小麦仁、粳米、玉米）、燕麦片、谷物圆球（原料为全麦粉、黑麦仁、玉米、粳米、黄豆）、椰子颗粒粉、麦芽糖浆、白砂糖、棕榈油、麦芽糊精、蜂蜜、奶粉、食用盐、椰味香精、维生素C】、格兰诺拉燕麦片（原料为燕麦片、棕榈油、赤砂糖、椰子颗粒粉、白砂糖、麦芽糖浆、蜂蜜、食用盐、椰味香精、维生素C）、巴旦木仁、黑芝麻、蔓越莓干、芒果干、白砂糖、全脂奶粉、扁桃仁片、木瓜丁、玉米片、圣女果干、猕猴桃干、红枣黑米圈、山药紫薯圈、桂圆干、红枣片、枸杞、腰果仁、红提干、黑豆、红豆、红枣、紫薯、花生、糙米、胡萝卜、绿豆、芦笋、玉米、白芝麻、乳粉中的几种为原料，经挑拣、混合、包装而成的混合麦片。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，制定本企业标准，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。

洛阳市膳粮生态食品有限公司

QB