



410592S-2019



夏邑县美农食品有限公司企业标准

Q/XMN 0002S-2019

---

# 冲调麦片

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

---

夏邑县美农食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 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。

本标准由夏邑县美农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王小燕。

H N

Q B

# 冲调麦片

## 1 范围

本标准规定了冲调麦片的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以熟燕麦片、熟黑麦片中的一种为原料，经称量、包装而成的麦片。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 熟燕麦片、熟黑麦片应符合 GB 19640 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	片状，允许有少量碎末	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味。
色 泽	表面呈麦粒原色，中间为白色或乳白色	
气、滋味	具有麦片固有的气味、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	≤ 12.0	GB 5009.3
*总砷（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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 的规定。		

### 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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
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

<sup>a</sup>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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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。

## 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟燕麦片、熟黑麦片中的一种为原料，经称量、包装而成的麦片。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

夏邑县美农食品有限公司

H N

Q B