



410623S-2019



漯河雪谷鹤食品有限公司企业标准

Q/LXGH 0004S-2019

# 混合型麦片

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

漯河雪谷鹤食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河雪谷鹤食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河雪谷鹤食品有限公司。

本标准主要起草人：王冬飞、张帅。

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、运输与贮存。

本标准适用于以纯燕麦片为主料，添加麦片，坚果及籽类（腰果仁、南瓜子仁、巴旦木仁、核桃仁、榛子仁），果干蜜饯类（香蕉片、椰片、葡萄干、蔓越莓干、黄桃丁、芒果丁、草莓丁、菠萝丁），谷物类（玉米片、麦仁），豆类（烤白芸豆、烤黑豆、烤红小豆、烤黄豆、烤青豆），白砂糖辅料中的多种，经混合、包装等工艺制成的即食可冲调的混合型麦片。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 燕麦片、麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 坚果及籽类（腰果仁、南瓜子仁、巴旦木仁、核桃仁、榛子仁）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 果干蜜饯类（香蕉片、椰片、葡萄干、蔓越莓干、黄桃丁、芒果丁、草莓丁、菠萝丁）应符合 GB 14884 和 GB/T 10782 的规定。

2.1.4 谷物类（玉米片、麦仁）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 豆类（烤白芸豆、烤黑豆、烤红小豆、烤黄豆、烤青豆）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查其色泽、组织状态、有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后观察其冲调性并品其滋味
滋味及气味	具有该产品应有的滋味与气味，无霉味和异味	
组织状态	片状、颗粒状的混合物	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
冲调性	有部分麦片和辅料浮在上层或者沉在底部	

### 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)	≤ 12.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
蛋白质/(g/100g)	≥ 4.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤ 13.0	GB 5009.6
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	≤ 45.0	GB 5009.8
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的规定。 注: 过氧化值、酸价仅限于产品中坚果的检测。		

## 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	采样方案及限量 <sup>a</sup>				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/(MPN/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
a样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。					

## 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群、菌落总数、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以纯燕麦片为主料，添加麦片，坚果及籽类（腰果仁、南瓜子仁、巴旦木仁、核桃仁、榛子仁），果干蜜饯类（香蕉片、椰片、葡萄干、蔓越莓干、黄桃丁、芒果丁、草莓丁、菠萝丁），谷物类（玉米片、麦仁），豆类（烤白芸豆、烤黑豆、烤红小豆、烤黄豆、烤青豆），白砂糖辅料中的多种，经混合、包装等工艺制成的即食可冲调的混合型麦片。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，参照相关国标、行标的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 的规定。

漯河雪谷鹤食品有限公司

HN  
QB