

Q/XMJT

河北西麦食品有限公司企业标准

Q/XMJT 0002S—2019

代替 Q/XMJT 0002S—2018

燕麦制品

备案号：131010S-2019

备案日期：2019年04月03日

有效日期：2024年04月02日

2019 - 01 - 03 发布

2019 - 02 - 03 实施

河北西麦食品有限公司

发布





前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北西麦食品有限公司提出。

本标准同时适用于：广西贺州西麦生物食品有限公司（地址：广西贺州市八步区西环路17号）；

桂林西麦食品股份有限公司（地址：桂林市高新技术开发区九号小区）；

江苏西麦食品有限责任公司（地址：宿迁经济技术开发区发展大道西侧（商务中心21121））。

本标准起草单位：河北西麦食品有限公司。

本标准主要起草人：罗宝剑、李璐、甘露。

本标准代替并废止Q/XMJT 0002S-2018《燕麦制品》，本标准与Q/XMJT 0002S-2018相比，主要变化如下：

- 增加了适用单位；
- 修订了理化指标；
- 增加了原料（麦芽糖浆、赤砂糖、火龙果、膨化谷物、人造奶油、胶原蛋白肽、乳清蛋白粉、咖啡粉、黑糖、圆苞车前子壳）；
- 更新了规范性引用文件。

本标准于2019年1月3日由河北西麦食品有限公司负责人廖丽丽批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年2月3日再次发布。

本标准历年版本的发布情况：

- Q/XMJT 0002S-2010《燕麦制品》，
- Q/XMJT 0002S-2013《燕麦制品》，
- Q/XMJT 0002S-2016《燕麦制品》及其修改单，
- Q/XMJT 0002S-2017《燕麦制品》，
- Q/XMJT 0002S-2018《燕麦制品》。



燕麦制品

1 范围

本标准规定了燕麦制品的产品分类、技术要求、食品添加剂和营养强化剂、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于燕麦制品的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）

GB 1886.16 食品国家安全标准 食品添加剂 香兰素

GB 1886.60 食品国家安全标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.208 食品国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.214 食品国家安全标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质碳酸钙和重质碳酸钙）

GB 1886.232 食品国家安全标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.233 食品国家安全标准 食品添加剂 维生素 E

GB 1886.234 食品国家安全标准 食品添加剂 木糖醇

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定



- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB/T 10782 蜜饯通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13359 莜麦
- GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素A
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 15680 棕榈油
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 16919 食用螺旋藻粉
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 19343 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品
- GB/T 19630.1~4 有机产品
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖



- GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖浆
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 22165 坚果炒货食品通则
GB/T 22474 果酱
GB 22557 食品添加剂 乙二胺四乙酸铁钠
GB/T 23183 辣椒粉
GB/T 23596 海苔
GB/T 23528 低聚果糖
GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
GB/T 29602 固体饮料
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
GB/T 30359 蜂花粉
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30761 扁桃仁
GB 31645 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB/T 31740.1 茶制品 第1部分 固态速溶茶
GB/T 34778 抹茶
GB/T 35884 赤砂糖
NY/T 494 魔芋粉
NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉
QB/T 2762 复合麦片
LS/T 3302 方便杂粮粉
QB/T 1733.6 烤花生仁和烤花生碎
QB/T 4567 黑糖
QB/T 4791 植脂末
LY/T 2132 猴头菇干制品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》
国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》
卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）
卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年第16号）
卫生部关于指定胆钙化醇等14种食品添加剂产品标准的公告（2010年第18号）
卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004年 第17号）



国家卫生计生委关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）

3 产品分类

燕麦制品产品根据燕麦片含量及加工方式的不同以及是否添加其它辅料，分为纯燕麦片、焙烤燕麦片、焙烤混合燕麦片和混合燕麦片。

3.1 纯燕麦片

以燕麦为原料，经清理、灭酶、切粒（或不切粒）、蒸煮熟化、压片定型、干燥等工艺制成的，即食或加热食用的可冲调性预包装食品。

3.2 焙烤燕麦片

以燕麦为原料，经清理、灭酶、蒸煮熟化、压片定型、干燥等工艺制成的燕麦片，添加植物油、白砂糖、果葡糖浆（或麦芽糖浆）、维生素 E、抗氧化剂（丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、柠檬酸，可添加膨化谷物、蜂蜜、可可粉、巧克力、芝士粉、乳粉、椰子粉、抹茶粉、紫薯粉、辣椒粉、赤砂糖、海苔、红枣、芝麻、果酱、人造奶油、麦芽糊精、香辛料调味品、食用香精香料，经喷油、裹糖（挂浆）、焙烤而成的即食或可冲调性预包装食品。

3.3 焙烤混合燕麦片

以焙烤燕麦片为主要原料，添加蜜饯（木瓜、葡萄、提子、菠萝、哈密瓜、芒果、火龙果、椰子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓）、红枣、坚果（籽）仁（榛子、杏仁、腰果、扁桃仁、核桃、开心果、南瓜籽仁、花生仁）、芝麻、膨化谷物中至少 3 种，经混合而成的即食或可冲调性预包装食品。

3.4 混合燕麦片

以纯燕麦片为主要原料，添加复合麦片、植脂末、复合谷物粉、含乳基料粉、椰子粉、麦芽糊精、白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、乳粉、酸奶粉、大米片（大米熟制）、燕麦粉、黑米粉、芝麻粉（芝麻熟制）、核桃粉、杏仁粉、豆浆粉、南瓜粉、大麦苗粉、芒果粉、香蕉粉、姜粉、可可粉、芝士粉、抹茶粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、玉米片、谷物片、谷物粒、蜜饯（提子、菠萝、苹果、草莓、蓝莓、椰子、木瓜、芒果、蔓越莓）、坚果（榛子、杏仁、腰果、扁桃仁、核桃）、南瓜籽仁、枸杞、红枣、固体麦精（麦芽粉）、苦荞粉、荞麦粉、红豆（红小豆熟制）、大豆分离蛋白、魔芋粉、猴头菇粉（猴头菇熟制）、蜂花粉、食用螺旋藻粉、阿胶、菊粉、抗性糊精、低聚果糖、速溶茶粉、胶原蛋白肽、乳清蛋白粉、黑糖、咖啡粉、食用盐、食品用香精香料、食品添加剂（磷脂、焦磷酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、木糖醇、阿拉伯胶、姜黄）、食品营养强化剂（碳酸钙、复配维生素 A、复配维生素 D₃、复配维生素 E、维生素 C、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸铁钠）中至少 3 种，经过混合而成的冲调即可食用的预包装食品。

产品可根据其添加的食材特性取名为××燕麦片。如添加红枣、强化铁并富含铁，可取名为红枣高铁燕麦片；添加蜜饯的可取名水果燕麦片；添加三种以上（包括燕麦）谷物的可取名为多谷物燕麦片。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 燕麦应符合 GB/T 13359 和 GB/T 19630 的规定。

4.1.2 燕麦片、红豆应符合 GB 19640 的规定。



- 4.1.3 复合麦片、大米片应符合 QB/T 2762、GB 19640 的规定。
- 4.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.5 复合谷物粉应符合附录 A 的规定。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.11 乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定，乳粉批次进行三聚氰胺检测，检测值符合卫生部等五部委公告 2011 年第 10 号的要求。
- 4.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.14 核桃粉、南瓜粉、香蕉粉、杏仁粉、芒果粉应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.16 豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 4.1.17 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.18 椰子粉应符合附录 D 的规定；
- 4.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.20 蜜饯（提子、葡萄、草莓、苹果、椰子、蓝莓、树莓、蔓越莓、菠萝、木瓜、芒果、火龙果、哈密瓜）应符合 GB14884 和 GB/T 10782 的规定，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定；
- 4.1.21 核桃、榛子、杏仁、腰果、南瓜籽仁、开心果应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.22 扁桃仁应符合 GB/T 30761、GB 19300 的规定。
- 4.1.23 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.24 枸杞干应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.25 固体麦精（麦芽粉）应符合附录 B 的规定。
- 4.1.26 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.28 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 4.1.29 速溶茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。



- 4.1.30 猴头菇应符合 LY/T 2132 的规定。
- 4.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.32 大麦苗粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 4.1.33 抹茶粉应符合 GB/T34778 的规定。
- 4.1.34 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 4.1.35 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）》的规定。
- 4.1.36 阿胶应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.1.37 抗性糊精应符合卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012 年第 16 号）》的规定。
- 4.1.38 燕麦粉、苦荞粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 4.1.39 含乳基料粉应符合附录 C。
- 4.1.40 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.41 奇亚籽、圆苞车前子壳符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》。
- 4.1.42 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 4.1.43 花生仁应符合 QB/T 1733.6 的规定。
- 4.1.44 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 4.1.45 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 4.1.46 玉米片、谷物片、谷物粒应符合 GB 17401 的规定。
- 4.1.47 姜粉、香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.48 膨化谷物应符合 GB 17401 的规定。
- 4.1.49 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 4.1.50 蜂花粉应符合 GB/T 30359 的规定。
- 4.1.51 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 4.1.52 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 4.1.53 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.54 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 4.1.55 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.56 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。



4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	燕麦制品				检测方法
	纯燕麦片	焙烤燕麦片	焙烤混合燕麦片	混合燕麦片	
色泽	具有本品种特有的色泽				取 30g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和外观形态，用约 200ml 80℃ 左右的开水或按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物。
滋味和气味	具有本品种特有的滋味及香味，无刺激、焦糊、酸败及其它异味				
杂质	无肉眼可见的外来杂质				
组织状态	片状，允许有少量粉末	疏松片状，允许有少量粉末和团粒	疏松片、粒混合状，允许有少量粉末和团粒	疏松片、粒及粉末混合状，无结块	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检测方法
	纯燕麦片	焙烤燕麦片	焙烤混合燕麦片	混合燕麦片	
水分/(g/100g) ≤	11.5	4.0	8.0	10.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	10.0	7.0	5.0	4.0	GB 5009.5
脂肪(g/100g) ≤	-	18.0	28.0	-	GB 5009.6
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.2		0.4		GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.2		0.4		GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	-	2.5	2.5	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(%) ≤	-	0.25	0.35	-	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0				GB 5009.22
其它真菌毒素限量	符合GB 2761的规定				GB 2761

注：农药最大残留限量符合GB 2763的规定；燕麦片同时还应符合GB/T 19630的规定。

4.4 微生物指标

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(非指定均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 致病菌指标



Q/XMJT 0002S—2019

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 a 及限量(非指定均以/25g 或/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：^a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行，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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070规定进行。

5 食品添加剂和营养强化剂

5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量

5.1.1 单一品种食品添加剂质量

碳酸钙应符合GB 1886.214的规定，维生素C应符合GB 14754的规定，维生素E应符合GB 1886.233的规定，三氯蔗糖应符合GB 25531 的规定，葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定，乙二胺四乙酸铁钠应符合GB 22557 的规定，焦磷酸钠应符合GB 25557的规定，磷脂应符合GB 28401的规定，羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定，木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定，丁基羟基茴香醚（BHA）应符合GB 1886.12的规定，柠檬酸应符合GB 1886.235的规定，二丁基羟基甲苯（BHT）应符合GB 1900的规定，香兰素应符合GB 1886.16的规定，乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定，食品用香精应符合GB 30616的规定，阿拉伯胶符合GB 29949的规定，姜黄应符合GB 1886.60的规定。

5.1.2 复配食品添加剂质量

复配维生素 A、复配维生素 D₃、复配维生素 E 应符合 GB 26687 的规定。

5.2 食品添加剂和营养强化剂的使用

应符合GB 2760和GB 14880的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定，燕麦片的生产同时还应符合GB/T 19630 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。



7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

7.2.1.1 从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 个包装，抽样数量为 20 个包装（不少于 2kg），将所抽样本分为 2 份，一份供检验用，另一份留样作备查。微生物采样按照 GB 4789.1 执行。

7.2.1.2 样本应贴有产品名称、生产日期及批号、抽样日期及地点、抽样人姓名的封签。

7.2.2 检验项目

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 个包装，抽样数量为 20 个包装（不少于 2kg），将所抽样本分为 2 份，一份供检验用，另一份留样作备查。微生物采样按照 GB 4789.1 执行。

7.3.2 检验项目为本标准技术要求中 4.2~4.5 规定的全部项目。

7.3.3 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.4.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品。

7.4.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装容器应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品卫生标准和规定的要求。



8.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

8.3 贮存

8.3.1 应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

8.3.2 应防止产品受到挤压、损伤等。

8.3.3 不得直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于 10cm。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

8.4.2 装卸产品时严禁甩甩，产品不得直接接触地面。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期应与产品包装标识一致。根据产品分类、具体添加的原料及使用的包装材料的不同，产品保质期应符合：纯燕麦片保质期 12 个月，焙烤燕麦片、焙烤型水果燕麦片保质期 12 个月以内，混合燕麦片保质期 18 个月。



附录 A
(规范性附录)
复合谷物粉

A.1 原料要求

大豆应符合GB 1352 的规定，单、双硬脂酸甘油酯应符合GB 1986 的规定，棕榈油应符合GB 15680 的规定，食用盐应符合GB 2721 的规定，β-胡萝卜素应符合GB 8821 的规定，玉米淀粉应符合GB/T 8885 的规定，乳清粉应符合GB 11674 的规定，柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定，酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合GB 1886.212 的规定，麦芽糊精应符合GB/T 20884 的规定，葡萄糖浆应符合GB/T 20885 的规定，磷酸氢二钾应符合GB 25561 的规定，食用香精应符合GB 30616 的规定，燕麦及燕麦粉应符合NY/T 892 的规定，生产用水应符合GB 5749 的规定，固体麦精（麦芽粉）应符合附录D 的规定。

A.2 工艺要求

以燕麦、大豆、葡萄糖浆、棕榈油、玉米淀粉、麦芽糊精、麦芽粉、乳清粉、食用盐、添加酪蛋白酸钠、单双甘油酯、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、食用香精、β-胡萝卜素等食品添加剂，经调配、粉碎、磨浆、乳化、均质、喷雾干燥等工艺加工制成的。

A.3 技术要求

A.3.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定

表 A.1 感官指标

项 目	指 标
外 观	乳白色或淡黄色、粉状固体、无结块
气 味	具有产品应有的香味、无异味
杂 质	无正常视力可见杂质

A.3.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定



表 A.2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g) \geq	1.0
水分/(g/100g) \leq	5.0
脂肪(干基)/(g/100g) \geq	8.0
灰分/(g/100g) \leq	3.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	1.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) \leq	5.0
污染物的限量	按 GB 2762 执行
脲酶试验	阴性

A.3.3 微生物指标

应符合表 A.3 的要求。

表A.3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(非指定均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：^a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行, 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

附录A执行山东天久生物技术有限公司Q/SDTJ 0012S-2017 复合谷物粉企业标准（备案号：37170014S-2017）。



附录 B
(规范性附录)
麦芽粉

B.1 原料要求

麦芽应符合QB/T 1686的规定，蛋白酶应符合GB/T 25594的规定，加工用水应符合GB 5749的规定。

B.2 工艺要求

以麦芽、水为原料经筛选、粉碎、糖化、过滤、干燥等加工而成的麦芽粉。

B.3 技术要求

B.3.1 感官要求

应符合表B.1的要求。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求
形态	粉末状
色泽	淡黄色至黄色
香气	拥有浓郁纯净的麦芽香气
滋味	微甜、带有麦芽的味道
杂质	无肉眼可见的外来杂质

B.3.2 理化指标

应符合表B.2的规定。

表 B.2 理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	4.0
蛋白质(干基)/(g/100g)	≥	4.2
灰分/(g/100g)	≤	2.0
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)		39~60
色度	≤	20
PH(10%溶液)	≥	4.2
酸度/(ml/100g)	≤	23.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	1.0
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.2
镉(Cd)/(mg/kg)	≤	0.1



B. 3. 3微生物指标

应符合表B. 3的规定。

表B. 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(非指定均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法

注：^a样品的采样及处理按 GB4789. 1 执行, 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

附录B执行山东天久生物技术有限公司Q/SDTJ 0002S-2018 麦芽粉企业标准（备案号：37170015S-2018）。



附录 C
(规范性附录)
含乳基料粉

C.1 原料要求

乳粉应符合GB 19644的规定，乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定，酪蛋白应符合GB 31638的规定，酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。

C.2 工艺要求

以乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、酪蛋白酸钠为主要原料，经混合、乳化均质、干燥、冷却（干法工艺不需要乳化均质、干燥、冷却），包装加工而成的含乳蛋白固体饮料产品。

C.3 技术要求

C.3.1 感官要求

应符合表C.1的要求。

表 C.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
组织形态	产品状态均匀，无结块，无正常视力可见外来异物

C.3.2理化指标

应符合表C.2的规定。

表 C.2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)	≥ 2.0
水分/(g/100g)	≤ 5.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.9

C.3.3微生物指标

应符合表C.3的规定。



表C.3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(非指定均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：^a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行, 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

附录C执行苏州市佳禾食品工业有限公司Q/SZJH 0007S-2017 含乳蛋白固体饮料系列（备案号：320827S-2017）。



附录 D
(规范性附录)
椰子粉

D.1 原料要求

葡萄糖浆应符合GB/T 20885的要求，椰子油应符合GB 2716的要求，椰子浆应符合DB46/T 69的要求，酪蛋白酸钠应符合QB/T 3800的要求，单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的要求，硬脂酰乳酸钠应符合卫生部公告 2011 年第 8 号《指定D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告》的要求，磷酸氢二钾应符合GB 25561的要求，六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的要求，二氧化硅应符合GB 25576的要求，食品用香精应符合GB 30616的要求。

D.2 工艺要求

以食用植物油、椰子浆、椰浆粉为主要原料，添加酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯等经加水混合、乳化、干燥、冷却、包装加工而成的产品。

D.3 技术要求

D.3.1 感官要求

应符合表 D.1 的规定

表 D.1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽
组织形态	产品呈粉末，组织细腻，质地均匀
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见杂质

D.3.2 理化指标

应符合表 D.2 的规定

表 D.2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	6.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1.0

D.3.3 微生物指标

应符合表 D.3 的要求。



Q/SZJH 0011S-2019

表D.3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(非指定均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：^a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行, 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

附录D执行苏州市佳禾食品工业有限公司Q/SZJH 0011S-2019 含乳蛋白固体饮料系列（备案号：320371S-2019）。