

06.0

Q/YYSP

张家口薇芽食品有限公司企业标准

Q/YYSP 0003S-2019

燕麦米、燕麦粉及燕麦麸

备案号：131572S-2019

备案日期：2019年07月10日

有效日期：2024年07月09日

2019-04-29 发布

2019-04-29 实施

张家口薇芽食品有限公司 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 2715《食品安全国家标准 粮食》、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 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》，并参考了行业标准NY/T 3218《食用小麦麸皮》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由张家口苜芽食品有限公司提出。

本标准起草单位：张家口苜芽食品有限公司。

本标准主要起草人：于海生。

本标准于2019年04月29日由张家口苜芽食品有限公司负责人于海生批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年04月29日首次发布。



燕麦米、燕麦粉及燕麦麸

1 范围

本标准规定了燕麦米、燕麦粉及燕麦麸的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于燕麦米、燕麦粉及燕麦麸的生产、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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》



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》

3 产品分类

3.1 燕麦米

以脱皮燕麦米为原料，经筛选、去杂、计量称重、包装而成的燕麦米。

3.2 燕麦粉

以燕麦米为原料，经碾磨、包装而成的燕麦粉。

3.3 燕麦麸

以清理后的燕麦米为原料，经碾磨后，通过筛理进行皮芯分离，去除全部或部分燕麦粉后获得的以燕麦谷粒皮层结构部分和燕麦胚芽为主的片状颗粒或粉状的食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 燕麦米应符合 GB 2715 以及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	要 求			检验方法
	燕麦米	燕麦粉	燕麦麸	
色泽	具有燕麦米应有的色泽	具有燕麦粉应有的色泽	具有燕麦麸应有的色泽	将样品置于洁净的白瓷盘中目测其组织状态。色泽、气味、口味按 GB/T 5492 的规定执行
气味、口味	具有该产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味			
组织状态	粒状，籽粒饱满，无明显霉变	粉状，均匀，无结块，无霉变	屑状或粉状，干燥松散，无结块、无霉变	

4.3 理化指标

燕麦麸以可溶性膳食纤维为定等指标，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
		燕麦米	燕麦粉	燕麦麸		
				一级	二级	
可溶性膳食纤维/(%)	≤	-	-	8.5	5.0	GB 5009.88
总膳食纤维/(%)	≥	-	-	29.0	22.0	GB 5009.88

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标			检验方法	
	燕麦米	燕麦粉	燕麦麸		
水分/ (%)	≤	10.0		GB 5009.3	
含砂量/ (%)	≤	-	0.03	0.03	GB/T 5508
磁性金属物/ (g/kg)	≤	-	0.003	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以KOH计)/(mg/100g)	≤	-	120	120	GB/T 5510
粗细度/ (%)	-	全部通过CQ10		-	GB/T 5507
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2			GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1			GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4			GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0			GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0			GB 5009.22
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤	5.0			GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤	1000			GB 5009.111

注: 其他真菌毒素限量、其他污染物限量及其他农药最大残留限量应符合 GB 2715 的规定

4.4 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》的规定。净含量按JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 13122 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样方法和数量

按GB/T 5491的规定进行。

6.3 出厂检验

6.3.1 检验项目

感官要求、水分、总膳食纤维(燕麦麸)、可溶性膳食纤维(燕麦麸)、净含量为每批必检项目。

6.3.2 每批产品须经本公司检验部门按标本准规定的方法检验合格, 出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验



6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常情况下，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。

6.5 判定规则

检验结果中全部项目符合本标准规定时判为合格品。检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装材料应符合 GB 9683 的规定，其他包装材料和容器应干净、无污染，符合相关标准和国家法律法规的规定。产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

7.3 贮存

7.3.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

7.3.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好并有防雨、防潮、防虫、防鼠设施的库房内，包装件码放应距墙、地 20cm 以上，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

7.4 运输

7.4.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪、防潮、防晒设施。

7.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，产品的保质期为 12 个月。

