

06.04

Q/YYSP

张家口莜芽食品有限公司企业标准

Q/YYSP 0002S-2019

备案号: **燕麦片** 131551S-2019
备案日期: 2019年07月09日
有效日期: 2024年07月08日

2019-04-29 发布

2019-04-29 实施

张家口莜芽食品有限公司 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参考了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准》、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》，参考了相关国家标准，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由张家口薇芽食品有限公司提出。

本标准起草单位：张家口薇芽食品有限公司。

本标准主要起草人：于海生。

本标准于2019年4月29日由张家口薇芽食品有限公司负责人于海生批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年4月29日首次发布。



燕麦片

1 范围

本标准规定了燕麦片的产品分类、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、运输、贮存和保质期。

本标准适用于燕麦片的生产、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 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 食品卫生微生物学检验 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 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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/T 5009.19 食品安全国家标准 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品



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

根据原料不同，将产品分为即食燕麦片和生制燕麦片。

3.1 即食燕麦片

以即食燕麦片为原料，经挑选、计量称重、包装制成的即食燕麦片。

3.2 生制燕麦片

以生制燕麦片为原料，经挑选、去杂、计量称重、包装制成的生制燕麦片。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 非即食燕麦片原料应符合 GB 2715，并同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 即食燕麦片原料应符合 GB 19640，并同时符合 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
色泽	表面呈麦粒原色（土黄色），中间为白色或乳白色	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处观察其色泽、组织状态和杂质，熟制后嗅其气味，品尝其滋味
滋味、气味	具有燕麦片特有的香味，无刺激、焦糊、霉味、酸味及其他异味	
组织状态	片状，薄厚均匀，允许有少量碎末	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (%)	≤ 10.0	GB 5009.3
脂肪酸值(干基)/(mg/100g)	≤ 90(仅限非即食)	GB/T 15684
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 / (μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
六六六 / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：其他真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；其他污染物限量应符合GB 2762的规定；其他农药最大残留限量应符合GB 2763的规定

4.4 微生物指标

即食燕麦片应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (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 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	100	1000	GB 4789.10 第二法

样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 净含量

应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 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 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量



按GB/T 5491的方法执行。

6.2.2 出厂检验项目

感官要求、水分、灰分、含砂量、磁性金属物、净含量、菌落总数（即食燕麦片）、大肠菌群（即食燕麦片）为必检项目。

6.2.3 每批产品须经本公司检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.2 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；

6.4 判定规则

当检验结果全部符合本标准时，判定该批产品为合格。除微生物指标（即食燕麦片）外，当检验结果有一项不符合本标准时，则应自同批产品中加倍抽样复检，复检结果全部符合本标准时，判定该批产品为合格；复检结果仍有一项不符合本标准时，判定该批产品为不合格。微生物指标（即食燕麦片）不合格，直接判定该产品不合格，不得复检。

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。并标明非即食或即食。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料应符合相关标准和国家法律法规的规定。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运过程中应轻拿轻放，严禁摔撞、挤压。

7.5 保质期



在本标准规定的贮存、运输条件下，产品保质期为12个月。

