

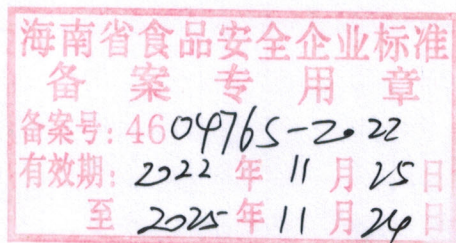
Q/HNCG

海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0011S—2022

代替 Q/HNCG 0011S—2019

椰奶营养麦片



2022-11-01 发布

2022-11-30 实施

海南春光食品有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HNCG 0011S—2019《椰奶营养麦片》。

本标准与Q/HNCG 0011S—2019相比，主要变化如下：

——删除国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》。

本标准由海南春光食品有限公司提出。

本标准由海南春光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄春风、王晓宁、陈立。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNCG 0011S—2019。

椰奶营养麦片

1 范围

本标准规定了椰奶营养麦片的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以麦片、白砂糖、椰子原汁粉、植脂末、乳粉等为原料，经配料、混合搅拌、包装等生产工艺制成的椰奶营养麦片的生产控制、检验、贮运等环节。

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 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 大肠菌群测定

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中蔗糖的测定

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 5009.22 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

QB/T 4791 植脂末

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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 燕麦、麦片：应符合 GB 19640 的要求。

3.1.2 椰子原汁粉：椰子取肉经过粉碎、压榨而成的椰子原汁为原料，添加或不添加其他辅料，通过喷雾干燥技术（配制、均质、胶体磨、干燥、喷粉）等工艺制得的粉状产品，应符合 GB/T 29602 的要求。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.4 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

3.1.5 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈米黄色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	粉（片）状，无结块，冲溶后呈均匀混悬液	
滋味与气味	具有椰奶及麦片特有的香气和滋味，无其它异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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，g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 6.5	GB 5009.5
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 60.0	GB 5009.8
脂肪，g/100g	≥ 6.5	GB 5009.6
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 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（若非指定，均以/25g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

表3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它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。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品采用的包装材料应符合GB 4806.7的规定。外装箱用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异气污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。产品堆放时必须有垫板,与地面距离为10cm以上,与墙壁距离为20cm以上。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为24个月。
