

# Q/ JYSW

陕西玖源生物科技有限公司企业标准

Q/ JYSW 0004S—2023

燕麦粉（固体饮料）



Q/610000-16678S-2023  
备案日期 20231008

2023-09-01 发布

2023-10-01 实施

陕西玖源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《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。

本文件由陕西玖源生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：陕西玖源生物科技有限公司。

本文件主要起草人：谢家仓、李小勇。

本文件批准人：李小勇。

本文件属首次发布。



# 燕麦粉（固体饮料）

## 1 范围

本文件规定了燕麦粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以燕麦米为原料，以黄糊精为辅料，经预处理、水提、浓缩、干燥、粉碎、过筛、混匀、包装而成的燕麦粉（固体饮料）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中：注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；凡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/T191	包装储运图示标志	
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 4789.15	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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
LS/T 3260	燕麦米	
NY/T 2006	谷物及其制品中 $\beta$ -葡聚糖含量的测定	
BB/T 0039	商品零售包装袋	
国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》		

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

**3.1.1 生产用水：**应符合 GB 5749 的规定。

**3.1.2 燕麦米：**应符合 GB/T 14456.1 的规定。

**3.1.3 黄糊精：**应符合附录 A 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	棕色至棕黄色，均匀一致。
滋味、气味	具有燕麦特有的滋味、气味，无异味、无异嗅。
状态	粉末状，疏松，无结块。无正常视力可见外来异物。
冲调性	溶解后澄清，允许有轻微浑浊和沉淀，无刺激、焦糊及其他异味。

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 7.0
β-葡聚糖/（g/100g）	≥ 2.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
菌落总数	5	2	10000 CFU/g	50000 CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	95 CFU/g
霉菌	≤		50 CFU/g	

### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.7 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标识的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2  $\beta$ -葡聚糖：按 NY/T 2006 执行。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 执行。

#### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200袋，抽样数量为18袋，分成两份，一份检验，一份备查。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应由公司的质检部门按本文件的规定进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量允差、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本文件 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量指标不得复检。

### 6 标签、标志、包装、运输及贮存

#### 6.1 标签、标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋或铝箔复合膜应符合 GB/T 28118 或 GB/T 10004 或 BB/T 0039 的规定，产品包装用瓦楞纸箱或纸桶应符合 GB/T 6543 或 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，产品在包装完好和未经启封的情况下，保质期为24个月。



## 附 录 A

(规范性附录)  
黄糊精的质量要求

## A.1 目的

建立黄糊精原料内控质量标准，确保产品质量。

## A.2 适用范围

适用于公司黄糊精原料的检验与质量控制。

## A.3 质量要求

## A.3.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅黄色至黄棕色
滋味和气味	具有黄糊精特有的滋味和气味，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味
组织形态	呈粉末状或结晶状态
杂质	无肉眼可见外来杂质

## 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
还原糖含量（以葡萄糖，干基计）/（g/100g）	≤ 18
干燥失重/（g/100g）	≤ 13.0
硫酸灰分/（g/100g）	≤ 0.5
氯化物（以Cl <sup>-</sup> 计）/（g/100g）	≤ 0.3
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.45
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
二氧化硫残留量/（g/kg）	≤ 0.04
pH值	2-8