



417156S-2020



河南绿恒食品有限公司企业标准

Q/HLH 0002S-2020

# 酸奶燕麦片

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

河南绿恒食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》的规则要求编写。

本标准由河南绿恒食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南绿恒食品有限公司。

本标准主要起草人：何玉柱、何帅。

H N

Q B

# 酸奶燕麦片

## 1 范围

本标准规定了酸奶燕麦片的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以烘焙燕麦片为主要原料，加入酸奶块，添加或不添加草莓干、椰果干、提子干、蔓越莓干、猕猴桃干、椰蓉、火龙果干、蓝莓干、芒果干、黄桃干、红枣干、黑加仑干、桂圆干、香蕉干、山楂干、苹果干、李子干、木瓜丁、紫薯干、扁桃仁、南瓜子仁、玉米片、花生仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、薏米仁、夏威夷果仁、栗子仁、玉米粒、碧根果、奇亚籽、兰花豆、巧克力中的一种或几种，经配料、混合、称量、包装而成的酸奶燕麦片。

根据原料不同可分为以下几类：坚果酸奶燕麦片、水果酸奶燕麦片、巧克力酸奶燕麦片、谷豆酸奶燕麦片、椰味酸奶燕麦片、原味酸奶燕麦片。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 扁桃仁、南瓜子仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、夏威夷果仁、栗子仁、碧根果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 草莓干、提子干、蔓越莓干、猕猴桃干、火龙果干、蓝莓干、芒果干、黄桃干、红枣干、黑加仑干、桂圆干、香蕉干、山楂干、苹果干、李子干、木瓜丁应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 酸奶块应符合 GB 19302 的规定。

2.1.5 玉米片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.6 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 紫薯干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.8 椰蓉、椰果干应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.9 巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。

2.1.10 奇亚籽应符合原卫计委 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.11 燕麦片、玉米粒、薏米仁、兰花豆应符合 NY/T 1889 的规定。

### 2.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
形 态	具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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

水分, g/100g	≤	10	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 <sup>a</sup> (以Cd计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。 a仅适用于添加花生仁的产品; b 适用于添加苹果干、山楂干的产品检验。			

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

酸奶燕麦片是以烘焙燕麦片为主要原料，加入酸奶块，添加或不添加草莓干、椰果干、提子干、蔓越莓干、猕猴桃干、椰蓉、火龙果干、蓝莓干、芒果干、黄桃干、红枣干、黑加仑干、桂圆干、香蕉干、山楂干、苹果干、李子干、木瓜丁、紫薯干、扁桃仁、南瓜子仁、玉米片、花生仁、腰果仁、榛子仁、开心果仁、薏米仁、夏威夷果仁、栗子仁、玉米粒、碧根果、奇亚籽、兰花豆、巧克力中的一种或几种，经配料、混合、称量、包装而成的酸奶燕麦片。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南绿恒食品有限公司

Q B