410764S-2021

安阳市易祥食品有限公司企业标准

Q/AYX 0001S-2021

麦片制品

2021-04-21 发布　　2021-04-21 实施

安阳市易祥食品有限公司 发布

前　言

本标准由安阳市易祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王炜。

HNQB

麦片制品

1 范围

本标准规定了麦片制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦片为主要原料，添加或不添加大米片/粉、谷物杂粮片/粉【籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糁、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）、玉米片、山药、香芋、芋头、紫薯、山芋、豆薯（地瓜）、红薯中的一种或几种】、膨化谷物圈【糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、大麦、黑麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱、黄豆（大豆）、红豆、绿豆、山药、香芋、芋头、紫薯、山芋、地瓜、红薯、紫薯山药中的一种或几种】、果蔬粉或其干制品或蜜饯制品或其冻干品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、枇杷、苹果、葡萄、提子、圣女果、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、樱桃、枣、榴莲、桂圆、红枣、椰子、芹菜、菊苣、莴笋（莴苣）、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、番茄、辣椒、茄子、土豆、莲藕、茭白、马齿苋、竹笋、黄秋葵、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆中的一种或几种】、食用菌【香菇、猴头菇、黑木耳、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵瓜籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁）、酸奶块【风味发酵乳、草莓、黄桃、蓝莓、乳粉、乳清粉、麦芽糖浆、白砂糖、食用淀粉、果胶、乙酰化双淀粉己二酸酯】、藕粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、乳粉、白砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇中的几种，经预处理、熟制、混配或不混配、包装加工而成的麦片制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为纯麦片、复合麦片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 大米片/粉、谷物片/粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 膨化谷物圈应符合 GB 17401 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 果蔬干制品应符合 GB 16325 和 GB/T 23787 的规定。

2.1.6 果蔬蜜饯制品应符合 GB 14884 的规定。

2.1.7 果蔬冻干品应符合 T/FJSP 0009 的规定。

2.1.8 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 酸奶块【风味发酵乳、草莓、黄桃、蓝莓、乳粉、乳清粉、麦芽糖浆、白砂糖、食用淀粉、果胶、乙酰化双淀粉已二酸酯】应符合 GB 7101 的规定。

2.1.11 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.12 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物	

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	≤	10.0（复合麦片）	12.0（纯麦片）	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15		GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤	30		GB 5009.185
注1：a仅适用于添加果蔬粉或其干制品或蜜饯制品或其冻干品（苹果、山楂）的产品； 注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

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[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	5	2	50	10^2	GB 4789.15
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
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以麦片为主要原料，添加或不添加大米片/粉、谷物杂粮片/粉【籼米、糯米、粳米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、黑麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、玉米糁、高粱米、苦荞米、黄豆（大豆）、青豆、黑豆、红豆、绿豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米（薏苡仁）、玉米片、山药、香芋、芋头、紫薯、山芋、豆薯（地瓜）、红薯中的一种或几种】、膨化谷物圈【糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、大麦、黑麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米、高粱、黄豆（大豆）、红豆、绿豆、山药、香芋、芋头、紫薯、山芋、地瓜、红薯、紫薯山药中的一种或几种】、果蔬粉或其干制品或蜜饯制品或其冻干品【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、枇杷、苹果、葡萄、提子、圣女果、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、樱桃、枣、榴莲、桂圆、红枣、椰子、芹菜、菊苣、莴笋（莴苣）、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、番茄、辣椒、茄子、土豆、莲藕、茭白、马齿苋、竹笋、黄秋葵、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆中的一种或几种】、食用菌【香菇、猴头菇、黑木耳、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、坚果及籽类（核桃仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、熟制亚麻籽仁、奇亚籽、紫苏籽、松子仁、榛子仁、腰果、葵瓜籽仁、杏仁、扁桃仁、芝麻、花生仁）、酸奶块【风味发酵乳、草莓、黄桃、蓝莓、乳粉、乳清粉、麦芽糖浆、白砂糖、食用淀粉、果胶、乙酰化双淀粉己二酸酯】、藕粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、乳粉、白砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、木糖醇中的几种，经预处理、熟制、混配或不混配、包装加工而成的麦片制品。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，参照GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市易祥食品有限公司