



410767S-2021



河南御生源健康产业有限公司企业标准

Q/HYSY 0001S-2021

混合麦片（粒）

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

河南御生源健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南御生源健康产业有限公司和新乡市食品监督所提出并起草。

本标准主要起草人：张华威、朱志方、王书生、吴小山。

H N
Q B

混合麦片

1 范围

本标准规定了混合麦片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟燕麦片、烘焙燕麦片（燕麦片、果葡糖浆、精炼植物油、赤砂糖、白砂糖、椰蓉、蜂蜜、食用盐、三氯蔗糖、茶多酚）、熟谷物燕麦片（原味、抹茶味、紫薯味、巧克力味、咖啡味、蓝莓味中的一种或几种）【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、椰子粉（或抹茶粉、紫薯粉、巧克力粉、咖啡粉、蓝莓粉中的一种）、椰蓉、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、麦胚片、麦片中的一种或几种为主要原料，添加黑麦片、荞麦片、藜麦片、青稞麦片、高粱米片（粒）、黑米片（圈、粒）、玉米片（圈、粒）、小米片（圈、粒）、大米片（圈、粒）、薏米片（圈、粒）、五谷膨化料（玉米膨化颗粒、大米膨化颗粒、小麦膨化颗粒、小米膨化颗粒）、杏仁、巴旦木、腰果、核桃仁、花生仁（粒、粉）、南瓜籽（子）仁、葵花籽（子）仁、夏威夷果、红薯条（片、粒、丁）、紫薯条（片、粒、圈、粉）、胡萝卜条（片、粒、丁、粉）、青萝卜条（片、粒、丁）、南瓜条（片、粒、丁、粉）、山药条（片、粒、丁、粉）、枸杞干（粉）、洋葱条（片、粒、丁）、西兰花脆、酥脆豌豆、脆黄秋葵、莲藕脆（片、粒、丁）、猴头菇脆（片、粒、丁、粉）、杏鲍菇脆（片、粒、丁）、香菇脆（片、粒、丁）、平菇脆（片、粒、丁）、红豆脆（冻干红豆）、猕猴桃干（粒、丁）、黄桃条（片、粒、丁、粉）、圣女果干（粒、丁）、木瓜丁（条、片、干、粉）、草莓丁（干、片、粉）、苹果丁（片、粉、条、干）、香蕉片、哈密瓜干（粒、丁、粉）、芒果干（片、粒、丁、粉）、菠萝干（粒、丁、粉）、椰子片、红提干、黑加仑干、桑椹干（粉）、椰奶片（丁、粉）、冻干酸奶块（粒）、葡萄干（片、丁、粉）、红枣圈（粒、片、丁、粉）、黑芝麻、橙子丁（片、粒、粉）、蔓越莓干、大米粉（大米经挤压、膨化、粉碎）、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果糖、麦芽糊精、大豆粉、核桃粉、乳粉、木薯粉、莲子粉、抹茶粉、巧克力粉、维生素A（ β -胡萝卜素）、维生素D（胆钙化醇）、乳酸钙、食用香精（鲜奶香精）中的几种为辅料，经混合、包装加工而成的混合麦片。

产品根据原料不同，可分为以下品种：混合坚果烘焙麦片、香脆谷物坚果麦片、混合水果烘焙麦片、果蔬香脆谷物麦片、香脆谷物水果麦片、烘焙坚果麦片、椰奶紫薯麦片、酸奶果粒谷物麦片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟燕麦片、烘焙燕麦片、熟谷物燕麦片、麦胚片、麦片、黑麦片、玉米片（圈、粒）、荞麦片、藜麦片、青稞麦片、高粱米片（粒）、黑米片（圈、粒）、小米片（圈、粒）、大米片（圈、粒）、薏米片（圈、粒）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 杏仁、巴旦木、腰果、核桃仁、花生仁（粒、粉）、南瓜籽（子）仁、葵花籽（子）仁、夏威夷果、黑芝麻、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 草莓丁（干、片、粉）、苹果丁（片、粉、条、干）、香蕉片、黑加仑干、椰奶片（丁、粉）、红枣圈（粒、片、丁、粉）应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.4 五谷膨化料（玉米膨化颗粒、大米膨化颗粒、小麦膨化颗粒、小米膨化颗粒）应符合 GB 17401 和 GB/T 22699 的规定。

2.1.5 猕猴桃干（粒、丁）、圣女果干（粒、丁）、木瓜丁（条、片、干、粉）、哈密瓜干（粒、丁、粉）、芒果干（片、粒、丁、粉）、菠萝干（粒、丁、粉）、橙子丁（片、粒、粉）、蔓越莓干应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.6 红提干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.7 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.9 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。

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

2.1.13 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

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

2.1.15 红薯条（片、粒、丁）、紫薯条（片、粒、丁、粉）、胡萝卜条（片、粒、丁、粉）、青萝卜条（片、粒、丁）、南瓜条（片、粒、丁、粉）、山药条（片、粒、丁、粉）、枸杞干（粉）、洋葱条（片、粒、丁）、西兰花脆、酥脆豌豆、脆黄秋葵、莲藕脆（片、粒、丁）、红豆脆（冻干红豆）、黄桃条（片、粒、丁、粉）、莲子粉、木薯粉、桑椹干（粉）、葡萄干（片、丁、粉）应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.17 巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.18 猴头菇脆（片、粒、丁）、杏鲍菇脆（片、粒、丁）、香菇脆（片、粒、丁）、平菇脆（片、粒、丁）、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.19 冻干酸奶块（粒）应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.20 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 维生素 A（β-胡萝卜素）应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.23 维生素 D（胆钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.24 食用香精（鲜奶香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 椰子片（干）应符合 GB/T 23787 或 GB 14884 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
性 状	固态，具有该品种应有的性状	从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种特有的气、滋味，无哈喇味，无异味	
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，%	≤ 10.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
钙 ^a （以 Ca 计），mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
维生素 A ^a ，μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素 D ^a ，μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验； b 适用于添加苹果丁（片、粉、条、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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于添加冻干酸奶块（粒）产品的检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数【不适用于添加冻干酸奶块（粒）产品的检验】、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟燕麦片、烘焙燕麦片（燕麦片、果葡萄糖浆、精炼植物油、赤砂糖、白砂糖、椰蓉、蜂蜜、食用盐、三氯蔗糖、茶多酚）、熟谷物燕麦片（原味、抹茶味、紫薯味、巧克力味、咖啡味、蓝莓味中的一种或几种）【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、椰子粉（或抹茶粉、紫薯粉、巧克力粉、咖啡粉、蓝莓粉中的一种）、椰蓉、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、麦胚片、麦片中的一种或几种为主要原料，添加黑麦片、荞麦片、藜麦片、青稞麦片、高粱米片（粒）、黑米片（圈、粒）、玉米片（圈、粒）、小米片（圈、粒）、大米片（圈、粒）、薏米片（圈、粒）、五谷膨化料（玉米膨化颗粒、大米膨化颗粒、小麦膨化颗粒、小米膨化颗粒）、杏仁、巴旦木、腰果、核桃仁、花生仁（粒、粉）、南瓜籽（子）仁、葵花籽（子）仁、夏威夷果、红薯条（片、粒、丁）、紫薯条（片、粒、圈、粉）、胡萝卜条（片、粒、丁、粉）、青萝卜条（片、粒、丁）、南瓜条（片、粒、丁、粉）、山药条（片、粒、丁、粉）、枸杞干（粉）、洋葱条（片、粒、丁）、西兰花脆、酥脆豌豆、脆黄秋葵、莲藕脆（片、粒、丁）、猴头菇脆（片、粒、丁、粉）、杏鲍菇脆（片、粒、丁）、香菇脆（片、粒、丁）、平菇脆（片、粒、丁）、红豆脆（冻干红豆）、猕猴桃干（粒、丁）、黄桃条（片、粒、丁、粉）、圣女果干（粒、丁）、木瓜丁（条、片、干、粉）、草莓丁（干、片、粉）、苹果丁（片、粉、条、干）、香蕉片、哈密瓜干（粒、丁、粉）、芒果干（片、粒、丁、粉）、菠萝干（粒、丁、粉）、椰子片、红提干、黑加仑干、桑椹干（粉）、椰奶片（丁、粉）、冻干酸奶块（粒）、葡萄干（片、丁、粉）、红枣圈（粒、片、丁、粉）、黑芝麻、橙子丁（片、粒、粉）、蔓越莓干、大米粉（大米经挤压、膨化、粉碎）、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果糖、麦芽糊精、大豆粉、核桃粉、乳粉、木薯粉、莲子粉、抹茶粉、巧克力粉、维生素A（ β -胡萝卜素）、维生素D（胆钙化醇）、乳酸钙、食用香精（鲜奶香精）中的几种为辅料，经混合、包装加工而成的混合麦片。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，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依据。

本标准中食品营养强化剂仅限在即食谷物（GB 14880 中食品分类号为 06.06）中使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。