



410852 S-2021



河南二板桥食品科技有限公司企业标准

Q/HEBQ 0003S-2021

麦片制品

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

河南二板桥食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南二板桥食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南二板桥食品科技有限公司。

本标准主要起草人：黄娇。

HN
QB

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、燕麦片、荞麦片、黑麦片、小麦片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、烘烤麦片、藜麦片、黑小麦片中的一种或多种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、小麦粉、玉米粉、小麦胚芽、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚、食用香精）、可可片、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、玉米圈、谷物燕麦脆（巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味）【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、大豆油、炼乳粉、（巧克力粉、可可粉）或桃粉或苹果粉或芒果粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚或维生素 E】、玉米片、绿豆片、红豆片、椰子产品[椰子片(粉)、椰子粉、椰浆粉、椰蓉、椰肉、椰子浆、椰脆]、果蔬干（粉）[葡萄干(粉)、草莓干(粉)、樱桃干、猕猴桃干、芒果干(粉)、菠萝干、圣女果干、桃干(粉)、梅干、香蕉片(粉)、蔓越莓干(粉)、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、火龙果干、榴莲干、哈密瓜粒、红枣片、木瓜丁、萝卜干、芋头干、紫薯干(粉)、香芋粉、甜菜根粉、橙子粉、南瓜干]、红提干、提子干、青提干、黑加仑干、金桔干、哈密瓜粒、红枣、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干紫薯丁、坚果及籽类[花生仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、榛子仁、板栗仁、奇亚籽、黑芝麻、白芝麻]、圆苞车前子壳、食用菌干制品（香菇干、杏鲍菇干、黑木耳、猴头菇）、菊粉、抹茶粉、松花粉、赤藓糖醇、结晶果糖、麦芽糖、果葡糖浆、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、低聚甘露糖、低聚木糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖浆、聚葡萄糖、蜂蜜、乳糖、肉松、海苔、食用盐、大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、乳清蛋白粉、胶原蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、钝顶螺旋藻粉、酸奶块、酸奶粒（奶干）、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、可可粉、藕粉、魔芋粉、葛根粉、脱水绿豆、脱水红豆、桑葚、莲子、杏仁、火麻仁、枸杞子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、桂花、脱水胡萝卜（或粉）、脱水菠菜（或粉）、脱水裙带菜、脱水苹果丁、脱水南瓜粒、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、黑米圈（黑米粉、糙米粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、甜甜圈（全麦粉、山药粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、紫薯山药圈（紫薯粉、全麦粉、山药粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、肉桂粉、椒盐粉、味精、麦芽糊精、麦芽糖浆、食品添加剂[丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、

柠檬酸、柠檬酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、茶多酚（抗氧化剂）、碳酸钙、磷脂、柠檬酸钙、磷酸氢钙]、维生素 A（视黄醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 E（d1- α -生育酚）、乳酸亚铁、植脂末（葡萄糖浆、大豆油、乳膏粉、乳糖、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、乳清粉、二氧化硅）、冻干玉米、黄秋葵、白萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、马铃薯干、青刀豆、冻干酸奶块、果酱（芒果酱、苹果酱、黄桃酱）、罗汉果、玫瑰花酱、糯米粉、马铃薯淀粉、食品用香精【芒果香精、黄桃香精、香蕉香精、苹果香精、草莓香精、菠萝香精、香草味香精（香草精、香草粉）】、果蔬粉（香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉）、蜂蜜脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、蜂蜜、小麦胚芽、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆、维生素 B₂、食品添加剂（磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色、维生素 E）、食用香精】、脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆、维生素 B₂、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E）】、可可味滋滋【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆、维生素 B₂、食用盐、食品添加剂（磷脂、维生素 E）、食用香精】、蛋奶星星【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、钙（碳酸钙）、烟酸（烟酰胺）、锌（氧化锌）、铁（还原铁）、叶酸、维生素 B₆、维生素 B₂、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（维生素 E、 β -胡萝卜素）】、人造奶油（黄油）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、黑糖、亚麻籽油、芝士、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉）、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、花茶）、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜、冻干枸杞、冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜、冻干紫薯、冻干酸奶溶豆、大麦苗、曲奇饼干、红枣黑米圈（红枣粉、黑米粉、糙米粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、山楂糕、起酥油、焦糖色、车厘子干、鹰嘴豆、干紫菜、果胶、浓缩苹果汁、菠萝汁、芒果汁、浓缩橙汁、冻干蔓越莓、冻干荔枝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干菠萝、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果其中的一种或多种为原料，经清理、筛选、切粒/或不切粒、熟制/或不熟制、混合或不混合、粉碎/或不粉碎、包装而成的麦片制品。

根据所添加原辅料的不同，分为：麦片、燕麦片、荞麦片、黑麦片和混合类麦片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦片、燕麦片、荞麦片、玉米片、绿豆片、红豆片、烘烤麦片、藜麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 花生仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、榛子仁、板栗仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.3 椰子片(粉)、葡萄干(粉)、草莓干(粉)、樱桃干、猕猴桃干、芒果干(粉)、菠萝干、圣女果干、桃干(粉)、梅干、香蕉片(粉)、蔓越莓干(粉)、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、火龙果干、榴莲干、哈密瓜粒、红枣片、木瓜丁、萝卜干、芋头干、紫薯干(粉)、南瓜干、甜菜根粉、橙子粉、香芋粉、桂花应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 香菇干、杏鲍菇干、猴头菇干应符合 GB 7096 的规定
- 2.1.5 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》(公告 2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.6 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合国家卫生计生委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(卫计委 2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.7 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.13 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 大豆油、棕榈油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.18 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 酸奶块应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.25 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 黑麦片、小麦片、复合麦片、黑小麦片、谷物燕麦脆、蜂蜜脆谷乐、脆谷乐、可可味滋滋、蛋奶星星、谷物燕麦脆(巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味)应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.27 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.28 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.30 椰子粉、椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.31 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 杏仁、莲子、枸杞子、桑葚、火麻仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.36 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 脱水红豆、脱水绿豆、脱水南瓜粒、脱水苹果丁应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.38 大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告 [2012]8 号、GB 2762 和 GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。
- 2.1.39 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.40 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.41 脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.42 脱水裙带菜应符合 GB /T 25166 的规定。
- 2.1.43 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.44 奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.45 膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、黑米圈、红枣黑米圈应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.46 红提干、青提干、黑加仑干、哈密瓜粒、金桔干、车厘子干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.47 冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干紫薯丁、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜应符合 DBS45/ 049 的规定。
- 2.1.48 酸奶粒（奶干）应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.49 肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.50 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.51 椰肉、椰脆应符合 DB46/T 78 的规定。
- 2.1.52 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.53 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.54 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.55 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.56 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.59 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.60 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。

- 2.1.61 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.62 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.63 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.64 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65 维生素 D₂应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.66 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.67 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.68 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.69 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.70 丹凤牡丹花、低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.71 猴头菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.72 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物质为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.73 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.74 椒盐粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.75 甜甜圈、紫薯山药圈、蛋奶圈、玉米星星、可可片、营养麦圈、玉米圈应符合 GB17401 的规定。
- 2.1.76 钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.77 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.78 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.79 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.80 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.82 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.83 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.84 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.85 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.86 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.87 黄秋葵、白萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、马铃薯干、青刀豆应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.88 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.89 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.90 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

- 2.1.91 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.92 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.93 玫瑰花酱应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.94 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.95 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.96 冻干酸奶块、冻干酸奶溶豆应符合 Q/FJLX 0020S 的规定，见附录 A。
- 2.1.97 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.98 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.99 曲奇饼干应符合 GB/T 20980 和 GB 7100 的规定。
- 2.1.100 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.101 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.102 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.103 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.104 冻干枸杞、冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜、冻干紫薯、冻干玉米应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.105 茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.106 茶叶（红茶叶、绿茶叶、乌龙茶叶、花茶叶）应符合 GB/T 30766 的规定。
- 2.1.107 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.108 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.109 山楂糕应符合 SB/T 10057 的规定。
- 2.1.110 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.111 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.112 冻干蔓越莓、冻干荔枝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干菠萝、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果应符合 GB 23787 的规定。
- 2.1.113 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.114 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.115 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 2.1.116 芒果汁应符合 NY/T 707 的规定。
- 2.1.117 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.118 鹰嘴豆应符合 LS/T3113 的规定。
- 2.1.119 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.120 提子干应符合 GB 2762。GB 2763 的规定。
- 2.1.121 食品用香精【芒果香精、黄桃香精、香蕉香精、苹果香精、草莓香精、菠萝香精、香草味香精

（香草精、香草粉）】应符合 GB 30616 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	试验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色磁盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0（仅适用于添加坚果及籽类的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25（仅适用于添加坚果及籽类的产品）	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20.0（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000（仅限于添加玉米片的产品）	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60（仅限于添加玉米片的产品）	GB 5009.209
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.02（仅限于添加玉米片的产品）	GB 5009.17
苯并[α]芘/（μg/kg）	≤ 5（仅限于添加玉米片的产品）	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2（适用于添加丁基羟基茴香醚的产品检验）	GB 5009.32
茶多酚（以油脂中的儿茶素计），g/kg	≤ 0.2（适用于添加茶多酚的产品检验）	SN/T 3848
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.17（适用于添加甜菊糖苷的产品检验）	SN/T 3854
β-胡萝卜素，g/kg	≤ 0.4（适用于添加β-胡萝卜素的产品检验）	GB 5009.83
维生素A，μg/kg	2000~6000（适用于添加维生素A的产品检验）	GB 5009.82
维生素B ₁ （盐酸硫胺），mg/kg	7.5~17.5（适用于添加维生素B ₁ 的产品检验）	GB 5009.84
维生素B ₂ （核黄素），mg/kg	7.5~17.5（适用于添加维生素B ₂ 的产品检验）	GB 5009.85
维生素B ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg	10~25（适用于添加维生素B ₆ 的产品检验）	GB 5009.154

维生素C (L-抗坏血酸), mg/kg	300~750 (适用于添加维生素C的产品检验)	GB 5009.86
维生素D ₂ (麦角钙化醇), μ g/kg	12.5~37.5 (适用于添加维生素D ₂ 的产品检验)	GB 5009.82
维生素E, mg/kg	50~125 (适用于添加维生素E的产品检验)	GB 5009.82
钙 (以Ca计), mg/kg	2000~7000 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.92
铁 (以Fe计), mg/kg	35~80 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.90
锌 (以Zn计), mg/kg	37.5~112.5 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.14
烟酸 (尼克酸), mg/kg	75~218 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.89
叶酸, μ g/kg	1000~2500 (适用于添加该食品营养强化剂的产品检验)	GB 5009.211

注: a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

b 同一功能的食品添加剂 (抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1.

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 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	10 ²	GB 4789.15

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定;

b 不适用于添加冻干酸奶块、冻干酸奶溶豆产品的检验。

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；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。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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以麦片、燕麦片、荞麦片、黑麦片、小麦片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、烘烤麦片、藜麦片、黑小麦片中的一种或多种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、小麦粉、玉米粉、小麦胚芽、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚、食用香精）、可可片、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、玉米圈、谷物燕麦脆（巧克力味、可可味、桃味、苹果味、芒果味）【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、大豆油、炼乳粉、（巧克力粉、可可粉）或桃粉或苹果粉或芒果粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚或维生素 E】、玉米片、绿豆片、红豆片、椰子产品[椰子片(粉)、椰子粉、椰浆粉、椰蓉、椰肉、椰子浆、椰脆]、果蔬干（粉）[葡萄干(粉)、草莓干(粉)、樱桃干、猕猴桃干、芒果干(粉)、菠萝干、圣女果干、桃干(粉)、梅干、香蕉片(粉)、蔓越莓干(粉)、苹果干(粉)、蓝莓干(粉)、菠萝蜜干、火龙果干、榴莲干、哈密瓜粒、红枣片、木瓜丁、萝卜干、芋头干、紫薯干(粉)、香芋粉、甜菜根粉、橙子粉、南瓜干]、红提干、提子干、青提干、黑加仑干、金桔干、哈密瓜粒、红枣、冻干苹果粒、冻干草莓粒、冻干黄桃、冻干芒果、冻干樱桃、冻干紫薯丁、坚果及籽类[花生仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木（扁桃仁）、腰果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、开心果仁、榛子仁、板栗仁、奇亚籽、黑芝麻、白芝麻]、圆苞车前子壳、食用菌干制品（香菇干、杏鲍菇干、黑木耳、猴头菇）、菊粉、抹茶粉、松花粉、赤藓糖醇、结晶果糖、麦芽糖、果葡糖浆、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、低聚甘露糖、低聚木糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖浆、聚葡萄糖、蜂蜜、乳糖、肉松、海苔、食用盐、大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、乳清蛋白粉、胶原蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、钝顶螺旋藻粉、酸奶块、酸奶粒（奶干）、炼乳、奶粉（全脂奶粉、脱脂奶粉、速溶奶粉、加糖奶粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、可可粉、藕粉、魔芋粉、葛根粉、脱水绿豆、脱水红豆、桑葚、莲子、杏仁、火麻仁、枸杞子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花、桂花、脱水胡萝卜（或粉）、脱水菠菜（或粉）、脱水裙带菜、脱水苹果丁、脱水南瓜粒、膨化黑米、膨化大米、膨化大米片、黑米圈（黑米粉、糙米粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、甜甜圈（全麦粉、山药粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、紫薯山药圈（紫薯粉、全麦粉、山药粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠）、肉桂粉、椒盐粉、味精、麦芽糊精、麦芽糖浆、食品添加剂[丁基羟基茴香醚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯、茶多酚（抗氧化剂）、碳酸钙、磷脂、柠檬酸钙、磷酸氢钙]、维生素 A（视黄醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维

生素 C (L-抗坏血酸)、维生素 D₂ (麦角钙化醇)、维生素 E (d1- α -生育酚)、乳酸亚铁、植脂末 (葡萄糖浆、大豆油、乳膏粉、乳糖、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、乳清粉、二氧化硅)、冻干玉米、黄秋葵、白萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、马铃薯干、青刀豆、冻干酸奶块、果酱 (芒果酱、苹果酱、黄桃酱)、罗汉果、玫瑰花酱、糯米粉、马铃薯淀粉、食品用香精【芒果香精、黄桃香精、香蕉香精、苹果香精、草莓香精、菠萝香精、香草味香精 (香草精、香草粉)】、果蔬粉 (香蕉粉、苹果粉、黄桃粉、芒果粉)、蜂蜜脆谷乐【谷物 (全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉)、白砂糖、蜂蜜、小麦胚芽、钙 (碳酸钙)、烟酸 (烟酰胺)、锌 (氧化锌)、铁 (还原铁)、叶酸、维生素 B₆、维生素 B₂、食品添加剂 (磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色、维生素 E)、食用香精】、脆谷乐【谷物 (全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉)、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、钙 (碳酸钙)、烟酸 (烟酰胺)、锌 (氧化锌)、铁 (还原铁)、叶酸、维生素 B₆、维生素 B₂、食用盐、食品添加剂 (焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E)】、可可味滋滋【谷物 (全小麦粉、小麦粉、大米粉)、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、钙 (碳酸钙)、烟酸 (烟酰胺)、锌 (氧化锌)、铁 (还原铁)、叶酸、维生素 B₆、维生素 B₂、食用盐、食品添加剂 (磷脂、维生素 E)、食用香精】、蛋奶星星【谷物 (全小麦粉、小麦粉、大米粉)、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、钙 (碳酸钙)、烟酸 (烟酰胺)、锌 (氧化锌)、铁 (还原铁)、叶酸、维生素 B₆、维生素 B₂、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂 (维生素 E、 β 胡萝卜素)】、人造奶油 (黄油)、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、黑糖、亚麻籽油、芝士、茶粉 (红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉)、茶叶 (红茶、绿茶、乌龙茶、花茶)、冻干火龙果、冻干木瓜、冻干榴莲、冻干香蕉、冻干蓝莓、冻干无花果、冻干菠萝蜜、冻干枸杞、冻干红豆、冻干绿豆、冻干南瓜、冻干紫薯、冻干酸奶溶豆、大麦苗、曲奇饼干、红枣黑米圈 (红枣粉、黑米粉、糙米粉、木糖醇、食用盐、D-异抗坏血酸钠)、山楂糕、起酥油、焦糖色、车厘子干、鹰嘴豆、干紫菜、果胶、浓缩苹果汁、菠萝汁、芒果汁、浓缩橙汁、冻干蔓越莓、冻干荔枝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干菠萝、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果其中的一种或多种为原料,经清理、筛选、切粒/或不切粒、熟制/或不熟制、混合或不混合、粉碎/或不粉碎、包装而成的麦片制品。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》要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物 (GB 2760 中食品分类号为 06.06) 中使用,不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别;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。

H N

Q B