



411342S-2021



漯河市贝多星食品有限公司企业标准

Q/LBS 0004S-2021

---

# 酸奶果粒燕麦片

2021-06-22 发布

2021-06-22 实施

---

漯河市贝多星食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市贝多星食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市贝多星食品有限公司。

本标准主要起草人：王晋。

H N

Q B

# 酸奶果粒燕麦片

## 1 范围

本标准规定了酸奶果粒燕麦片的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以烘焙燕麦片、复合麦片（大麦片、小麦片、大米片、玉米片）为主要原料，辅以玉米片、谷物圈（紫薯山药圈）、熟制南瓜籽、酸奶块、草莓丁、紫薯粒，经配料、混合搅拌、干燥、灭菌、包装而成的即食酸奶果粒燕麦片。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 复合麦片、烘焙燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 草莓丁应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.3 熟制南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 酸奶块应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.5 紫薯粒应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 玉米片、谷物圈（紫薯山药圈）应符合 GB 17401 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	具有产品应有的性状	取样品 100g，倒入一洁净瓷盘上，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，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	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以烘焙燕麦片、复合麦片（大麦片、小麦片、大米片、玉米片）为主要原料，辅以玉米片、谷物圈（紫薯山药圈）、熟制南瓜籽、酸奶块、草莓丁、紫薯粒，经配料、混合搅拌、干燥、灭菌、包装而成的即食酸奶果粒燕麦片。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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

漯河市贝多星食品有限公司

Q B