



410270S-2022



漯河神农氏中医药有限公司企业标准

Q/LSN 0010S-2022

混合麦片

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

漯河神农氏中医药有限公司 发布

前 言

本标准由漯河神农氏中医药有限公司提出。

本标准由漯河神农氏中医药有限公司起草。

本标准主要起草人：王占奎。

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）、谷物燕麦片（原味谷物燕麦片、抹茶谷物燕麦片、紫薯谷物燕麦片、巧克力谷物燕麦片、咖啡味谷物燕麦片、蓝莓味谷物燕麦片中的一种或几种）【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。

产品根据原辅料不同，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 燕麦片、烘焙燕麦片、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 椰子片应符合 GB 16325 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 ^a （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

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。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以燕麦片、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）、谷物燕麦片（原味谷物燕麦片、抹茶谷物燕麦片、紫薯谷物燕麦片、巧克力谷物燕麦片、咖啡味谷物燕麦片、蓝莓味谷物燕麦片中的一种或几种）【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，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。