



413013S-2025



郑州金恒实业有限公司企业标准

Q/ZJS 0008S-2025

混合型麦片

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

郑州金恒实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州金恒实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲁亚楠，肖杰，王明轩，杨雅丽，张萌。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZJS 0008S-2018（备案号：412811S-2018）。

H N

Q B

混合型麦片

1 范围

本标准规定了混合型麦片的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以复合麦片或燕麦片中的一种或两种为主要原料，添加速溶豆粉、植脂末（精炼植物油、葡萄糖浆、酪蛋白、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、大米粉、麦芽糊精、乳粉、葡萄糖、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、熟制坚果及籽类（核桃仁、腰果仁、榛子仁、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、花生仁中的一种或几种）、果蔬粉（柠檬粉、枸杞粉、桂圆粉、莲子粉、草莓粉、木瓜粉中的一种或几种）中的一种或几种，经混合搅拌、称量包装制成的冲调后食用的混合型麦片。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 复合麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.2 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.4 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉应符合 GH/T 1456 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	片状和粉末状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的滋味和气味、无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，冲调后有部分麦片浮在上层或沉在底部	

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	≤ 6.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

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 ^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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

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; 微生物不得复检。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以复合麦片或燕麦片中的一种或两种为主要原料，添加速溶豆粉、植脂末（精炼植物油、葡萄糖浆、酪蛋白、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、大米粉、麦芽糊精、乳粉、葡萄糖、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、熟制坚果及籽类（核桃仁、腰果仁、榛子仁、杏仁、葵花籽仁、南瓜子仁、花生仁中的一种或几种）、果蔬粉（柠檬粉、枸杞粉、桂圆粉、莲子粉、草莓粉、木瓜粉中的一种或几种）中的一种或几种，经混合搅拌、称量包装制成的冲调后食用的混合型麦片。

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。

郑州金恒实业有限公司