



411318S-2026



鹤壁市秋天童话农业开发有限公司企业标准

Q/HQT 0010S-2026

# 混合麦片

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

鹤壁市秋天童话农业开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁市秋天童话农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：李战备。

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（大米粉、小麦粉、玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、碳酸钙中的几种）、谷物圆球（大米粉、小麦粉、玉米粉、粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙中的几种）、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、精炼植物油、大豆磷脂、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、维生素 E、食用香精（鲜奶香精）、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、小米膨化颗粒中的一种或几种）、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、紫薯圈（大米粉、紫薯粉、玉米淀粉、白砂糖、麦麸粉、食用盐）、苦荞甘蓝圈（大米粉、小麦粉、燕麦粉、菠菜粉、苦荞麦粉、羽衣甘蓝粉、碳酸钙）、红薯条（片、粒、丁）、紫薯条（片、粒、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）、冻干黄桃条（片、粒、丁、粉）、圣女果干（粒、丁）、木瓜丁（条、片、干、粉）、冻干草莓丁（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）、红提干、黑加仑干、桑椹干（粉）、椰奶片（丁、粉）、冻干酸奶块（粒）（活菌型）、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、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（ $\beta$ -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、谷物燕麦片、烘焙燕麦片、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 冻干草莓丁（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）、冻干黄桃条（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（ $\beta$ -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。

2.1.26 紫薯圈、苦荞甘蓝圈、大米粉应符合 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	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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
钙 <sup>a</sup> （以 Ca 计），mg/kg	2000~7000	GB 5009.92
维生素 A <sup>a</sup> ，μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素 D <sup>a</sup> ，μg/kg	12.5~37.5	GB 5009.82
展青霉素 <sup>b</sup> ，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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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
酵母, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789. 15
注: 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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（大米粉、小麦粉、玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、碳酸钙中的几种）、谷物圆球（大米粉、小麦粉、玉米粉、粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙中的几种）、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、精炼植物油、大豆磷脂、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、维生素 E、食用香精（鲜奶香精）、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、小米膨化颗粒中的一种或几种）、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、紫薯圈（大米粉、紫薯粉、玉米淀粉、白砂糖、麦麸粉、食用盐）、苦荞甘蓝圈（大米粉、小麦粉、燕麦粉、菠菜粉、苦荞麦粉、羽衣甘蓝粉、碳酸钙）、红薯条（片、粒、丁）、紫薯条（片、粒、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）、冻干黄桃条（片、粒、丁、粉）、圣女果干（粒、丁）、木瓜丁（条、片、干、粉）、冻干草莓丁（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）、红提干、黑加仑干、桑椹干（粉）、椰奶片（丁、粉）、冻干酸奶块（粒）（活菌型）、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、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定