



410322S-2018



洛阳益心食品饮料有限公司企业标准

Q/LYSY 0001S-2018

混合麦片

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

洛阳益心食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳益心食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵东超、薛少鹏、王珊。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以燕麦片、烘焙燕麦片、麦胚片、黑麦片、麦片、杏仁、巴旦木、腰果、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、黑加仑干、夏威夷果、椰奶片、黑米圈、玉米片、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）、草莓丁、苹果丁、猕猴桃干、圣女果干、木瓜丁、香蕉片、哈密瓜干、芒果干、菠萝干、红提干、红葡萄干、红枣圈、红枣丁、黑芝麻、橙皮丁、桃丁、梨丁、蔓越莓干、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）、大豆粉、核桃粉、乳粉、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糊精、红枣粉、莲子粉、乳酸钙、红枣粉末香精、核桃粉末香精中的多种为原料，经混合、包装加工而成的混合麦片。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 燕麦片、烘焙燕麦片、麦胚片、黑麦片、玉米片、麦片应符合 GB 19640 的规定。

2.1.2 核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、巴旦木、杏仁、腰果、夏威夷果、黑芝麻、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 草莓丁、苹果丁、香蕉片、黑加仑干、椰奶片、橙皮丁、红枣圈、红枣丁、桃丁、梨丁应符合 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）、黑米圈应符合 GB 17401 和 GB/T 22699 的规定。

2.1.5 猕猴桃干、圣女果干、木瓜丁、哈密瓜干、芒果干、菠萝干应符合 GB/T 10782 的规定。

2.1.6 红提干、红葡萄干、蔓越莓干应符合 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 结晶果糖应符合 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 红枣粉、莲子粉应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 红枣粉末香精、核桃粉末香精应符合 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	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

* 本项目指标严于食品安全国家标准的规定。 ^a 适用于添加乳酸钙产品的检验。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	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 第二法
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。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的有关规定执行。食品营养强化剂的使用范围和使用量应符合 GB 14880 的有关规定执行。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定执行。污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定执行。农药残留最大限量应符合 GB 2763 的有关规定执行。

3 检验

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

编制说明

混合麦片是以燕麦片、烘焙燕麦片、麦胚片、黑麦片、麦片、杏仁、巴旦木、腰果、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、黑加仑干、夏威夷果、椰奶片、黑米圈、玉米片、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）、草莓丁、苹果丁、猕猴桃干、圣女果干、木瓜丁、香蕉片、哈密瓜干、芒果干、菠萝干、红提干、红葡萄干、红枣圈、红枣丁、黑芝麻、橙皮丁、桃丁、梨丁、蔓越莓干、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）、大豆粉、核桃粉、乳粉、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糊精、红枣粉、莲子粉、乳酸钙、红枣粉末香精、核桃粉末香精中的多种为原料，经混合、包装加工而成的。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QB/T 2762 《复合麦片》、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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳益心食品饮料有限公司

QB