

Q/LSS

辽宁实谷园生态农业有限公司企业标准

Q/LSS 0002S—2014

燕麦片

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

辽宁实谷园生态农业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 19640-2005《麦片类卫生标准》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。

本标准由辽宁实谷园生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙晓凤、刘国栋。

本标准属首次发布。

燕麦片

1、范围

本标准规定了燕麦片的要求，检验方法，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以燕麦片为原料，经清理、去杂、包装工序而制成的供加热后食用的分装燕麦片。

2、规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19640 麦片类卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 燕麦片：应符合 GB 19640、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-----|-------------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽，色泽基本均匀 |
| 形 态 | 均匀的片状，无结块 |
| 气 味 | 具有该产品固有的气味，无异味 |
| 滋 味 | 具有该产品应有的滋味 |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 |

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|--------------------------------|-------|
| 水分/ (%) | ≤ 10 |
| 总砷 (以 As 计) / (mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) | ≤ 5 |

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------------|---------|
| 菌落总数/ (cfu/g) | ≤ 10000 |
| 大肠菌群/ (MPN/100g) | ≤ 40 |
| 霉菌/ (cfu/kg) | ≤ 50 |
| 致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出 |

3.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 食品加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、形态、气味、滋味

按 GB/T 5492 规定的方法检验。

4.1.2 杂质

取样品 50 克置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

4.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定检验。

4.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由企业的检验部门按标准要求检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一班次生产的、同一规格产品为一个批次。按 GB 5491 执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。

出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6、标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

食品标志标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。标志应清晰、牢固，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应符合 GB 9683 的规定。运输包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，不渗漏。

6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在本标准规定的贮存条件下，常温下保质期 12 个月。
