

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0029 S-2017 号

Q/LSS

辽宁实谷园生态农业科技有限公司企业标准

Q/LSS 0002S—2017

燕麦片

2017-10-11 发布

2017-11-12 实施

辽宁实谷园生态农业科技有限公司发布

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 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《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科技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 4789.3 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB 5009.96 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.111 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定

GB 5009.123 食品中铬的测定

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 食品安全国家标准 冲调谷物制品

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	检 验 方 法
水分/ (g/100 g)	≤ 10	GB 5009.3
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
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

3.4 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 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
大肠菌数/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g)	5	0	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

注 1: 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 食品加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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 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。

