

# Q/NYYM

## 内蒙古阴山优麦食品有限公司企业标准

Q/NYYM 0001S—2020

代替 Q/ NYYM 0001S-2017

### 燕麦片

内蒙古自治区  
食品安全企业标准  
备案号:Q15091S-2020



2020 - 03 - 28 发布

2020 - 03 - 29 实施

内蒙古阴山优麦食品有限公司

发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NYYM 0001S-2017《燕麦片》，本标准与代替Q/NYYM 0001S-2017相比，主要技术变化如下：

——删除了“检验规则、标志、包装、运输、贮存”。

本标准由内蒙古阴山优麦食品有限公司提出。

本标准由内蒙古阴山优麦食品有限公司起草。

本标准由内蒙古阴山优麦食品有限公司批准。

本标准主要起草人：李彦斌、岳冰、刘汇



# 燕麦片

## 1 范围

本标准规定了燕麦片的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以燕麦为原料，经选料、蒸煮、压片、干燥、包装等工艺制成的即食燕麦片。

## 2 规范性引用文件

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

- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 13359 莜麦
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 燕麦：应符合 GB/T 13359 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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                                                |
|-------|----------------------------------------------------|
| 色泽    | 表面呈土黄色，中间呈白色或乳白色。                                  |
| 气味、口味 | 具有熟燕麦片特有的滋味和气味，无酸味、焦糊味、霉味及其它异味。                    |
| 组织状态  | 呈片状，薄厚均匀，允许有少量碎末，不得有霉变及其他正常视力可见外来异物，冲调后呈粘稠状或固液混合状。 |

### 3.3 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         |
|-------|-------------|
| 水分，%  | $\leq 12.0$ |
| 蛋白质，% | $\geq 11.0$ |

### 3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品及其项下麦片的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品项下麦片、谷物碾磨加工品的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。

3.6.2 其他微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目        | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |        |        |
|------------|-----------------------|---|--------|--------|
|            | n                     | c | m      | M      |
| 菌落总数，cfu/g | 5                     | 2 | $10^4$ | $10^5$ |
| 大肠菌群，cfu/g | 5                     | 2 | 10     | $10^2$ |
| 霉菌，cfu/g   | 5                     | 2 | 50     | $10^2$ |

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味。

### 5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 5.3 污染物限量

污染物限量按GB 2762中规定的方法检验。

### 5.4 真菌毒素限量检验

真菌毒素限量按GB 2761中规定的方法检验。

### 5.5 微生物限量检验

5.5.1 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

5.5.2 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法检验。

5.5.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 中规定的方法检验。

5.5.4 霉菌：按 GB 4789.15 中规定的方法检验。

### 5.6 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法测定。

---

