

Q/NYYM

内蒙古阴山优麦食品有限公司企业标准

Q/NYYM 0003S—2020

代替 Q/ NYYM 0003S-2018

复合燕麦片



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 0003S-2018《复合燕麦片》，本标准与代替Q/NYYM 0003S-2018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、刘汇芳。

复合燕麦片

1 范围

本标准规定了复合燕麦片的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以熟制燕麦片为主要原料，添加全脂乳粉、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干香蕉、冻干草莓（丁）、冻干黄桃（干）、冻干玉米粒、冻干紫薯（丁）、红枣（粉）、熟制红豆、熟制薏米、枸杞、核桃仁（粉）、杏仁、榛子、巴旦木、腰果、南瓜籽（仁）、葵花籽、蔬菜粉、（熟制）燕麦麸粉、白砂糖、熟制小红豆、熟制南瓜子、黑加仑、香蕉干、芒果丁、苹果干、胡萝卜丁、菠萝丁、黄桃丁、蔓越莓、草莓丁、玉米片、玉米粉、椰子粉、紫薯、红提子、木瓜丁、芝麻、燕麦脆、谷物脆、复合调味料中一种或几种，添加或不添加食品添加剂食品用香精、木糖醇，经选料、配料、混合、包装等工艺制成的即食复合燕麦片。

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 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/T 5835 干制红枣
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 熟制燕麦片：应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.2 全脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 核桃仁（粉）、杏仁、榛子、巴旦木、腰果、南瓜籽（仁）、葵花籽、芝麻：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 黑加仑：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.8 冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干香蕉、红枣粉、冻干玉米粒、冻干紫薯（丁）、冻干草莓（丁）、冻干黄桃（干）、胡萝卜丁、菠萝丁、黄桃丁、蔓越莓、草莓丁、香蕉干、芒果丁、苹果干、蔬菜粉、（熟制）燕麦麸粉、熟制红豆、熟制薏米、熟制小红豆、熟制南瓜子、玉米片、玉米粉、红提子、木瓜丁、椰子粉、紫薯、燕麦脆、谷物脆、复合调味料：应符合相应食品安全标准的规定。

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	检验方法
色泽	呈原辅料混合后应有的色泽，色泽自然。	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。
气味、口味	具有熟燕麦片和其他辅料混合后特有的滋味和气味，无酸味、焦糊味、霉味及其它异味。	
组织状态	无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	检验方法
水分，%	≤ 12.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4mg/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应符合带馅（料）面米制品的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

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，按GB 2761中规定的方法检验。

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，按 GB 29921 中规定的方法检验。

3.6.2 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 ^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	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, cfu/g	5	2	50	10 ²	GB 4789. 15
^a 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 食品添加剂

添加食品添加剂食品用香精、木糖醇的使用应符合 GB 2760 的规定，其质量指标应分别符合 GB 30616、GB 1886. 234 的规定。

資料來源

根據《2023-2024 年度》、《2023-2024 年度》及《2023-2024 年度》。

資料來源

項目	資料來源				備註
	1	2	3	4	
1. 2023-2024 年度	101	102	103	104	105, 106, 107
2. 2023-2024 年度	101	102	103	104	105, 106, 107
3. 2023-2024 年度	101	102	103	104	105, 106, 107

資料來源

根據《2023-2024 年度》。

資料來源

根據《2023-2024 年度》。