

备案号：222262S-2018

有效期至：2022年02月21日

Q/JLYP

吉林市永鹏农副产品开发有限公司企业标准

Q/JLYP0005S-2018

燕麦片

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLYP0005S-2018
备案号	222262S-2018
有效期限	2019年02月22日至2022年02月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-09 发布

2018-12-09 实施

吉林市永鹏农副产品开发有限公司 发布

燕麦片

1 范围

本标准适用于以燕麦为原料，经清理、压制、包装等工序加工制成的即食或熟制的食用燕麦片，产品类别为谷物加工品。

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。

标准号	名称
GB/T 191	包装储运图标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准

GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
LS/T 3102	燕麦	
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法	
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定	

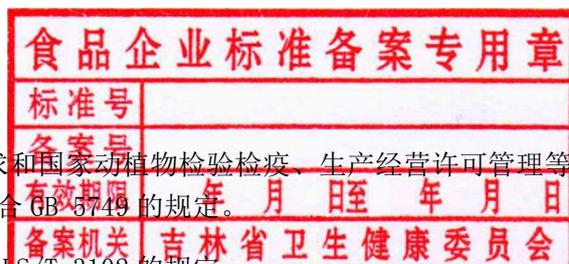
3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

3.1.1 生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 燕麦应符合 LS/T 3102 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	检验方法
色泽	燕麦片表面呈麦粒原色（土黄色），中间为白色或乳白色。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、形态、杂质，有无霉变，闻其气味，用舌尖品尝其滋味。
组织形态	片状、薄厚均匀，允许有少量碎末。	
滋、气味	具有燕麦片特有的香味，无刺激、焦糊、霉味及其他异味。	
杂质	无其他肉眼可见杂质	

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，%	≤ 10	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 13.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

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
大肠菌群, MPN/100g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, cfu/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

注: 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为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6 致病菌限量

应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以25g (mL)表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法

注: 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为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号(2005)的规定,并按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括:感官、水分、净含量、杂质。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 5491 规定执行。

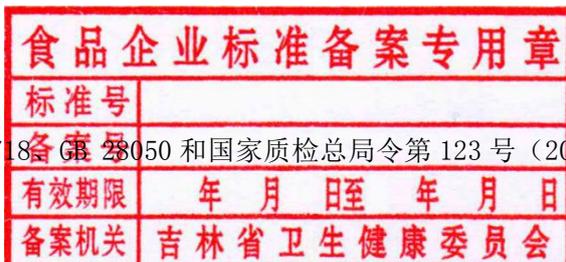
6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签



应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：燕麦片

配料表（原料）：燕麦米

净含量/规格：700g、1kg、2.5kg、5kg、25kg 或按实际包装情况确定。

生产者的名称、地址和联系方式：吉林市永鹏农副产品开发有限公司\吉林市昌邑区望云北街 88 号\400-701-1217

生产日期和保质期：12 个月

贮存条件：至于阴凉通风干燥处

食品生产许可证编号：SC10222020203555

产品标准代号：Q/JLYP0005S-2018

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克（毫升）	NRV%
能量	1536kJ	18%
蛋白质	15.0g	25%
脂肪	6.7g	11%
碳水化合物	66.9g	22%
钠	0mg	0%

8 包装

包装袋选用多层复合复合包装袋，应符合 GB 9683 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

9.1 产品贮存在清洁、干燥、通风良好、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混存。

9.2 产品在常温条件下的保质期为 12 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会