

ICS 67.060

B 22

DB13

河北省地方标准

DB13/T 1067—2009

燕麦片

Oatmeal

2009-06-01 发布

2009-06-16 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由张家口市质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：河北北方学院、河北省农林科学院张家口分院、张家口市标准化协会、张家口市产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：王云峰、刘媛、兰凤英、杨才、庞向红、王实喜、修颖毅、赵全利、李天亮、庞永宏、程玉荣。

燕 麦 片

1 范围

本标准规定了燕麦片的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则和标识、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以燕麦为原料制成的即食或熟制食用的燕麦片。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5—2003 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12—2003 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22—2003 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB 19640 麦片类卫生标准
- GB/T 2828.11 计数抽样检验程序 第 11 部分：小总体声称质量水平的评定程序
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 燕麦片 oatmeal

以燕麦为原料，经清理、灭酶、切粒（或不切粒）、蒸煮（或不蒸煮）、压片成型、干燥等工艺制成的即食或熟制食用的食品。

4 技术要求

4.1 原料符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	燕麦片表面呈麦粒原色（土黄色），中间为白色或乳白色。
口味、气味	具有燕麦片特有的香味，无刺激、焦糊、霉味及其他异味。

表 1 (续)

项 目	要 求
组织形态	片状、薄厚均匀, 允许有少量碎末。
杂 质	无其他肉眼可见杂质。

4.3 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 (%)	≤ 10.0
蛋白质 (%)	≥ 13.0
总砷 (以 As 计) (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (Pb) (mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤ 5.0

4.4 微生物指标

微生物指标符合 GB 19640 的规定。

4.5 燕麦片生产过程中, 不得添加任何其他物质。

4.6 生产加工过程卫生规范

生产加工过程卫生规范符合 GB 14881 的规定。

4.7 净含量

净含量符合 JJF 1070 的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标检验

5.1.1 色泽、气味、口味按 GB/T 5492 规定执行。

5.1.2 组织形态、杂质: 将样品置于洁净的白瓷盘中目测。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分测定按 GB/T 5009.3—2003 规定执行。

5.2.2 蛋白质测定按 GB/T 5009.5—2003 规定执行。

5.2.3 砷测定按 GB/T 5009.11—2003 规定执行。

5.2.4 铅测定按 GB/T 5009.12—2003 规定执行。

5.2.5 黄曲霉毒素 B₁ 测定按 GB/T 5009.22—2003 规定执行。

5.2.6 净含量按 JJF 1070 规定进行。

5.3 微生物指标检验

微生物指标检验按 GB 19640 规定的方法执行。

5.4 净含量检验

净含量检验按 JJF 1070 规定进行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 每批产品出厂前由企业质检部门进行检验, 检验合格出具合格证后方可出厂。

6.1.2 燕麦片出厂检验项目包括: 感官、水分、净含量、菌落总数和大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 当原料、加工设备、加工工艺发生重大变化时需进行型式检验。

6.2.2 停产一年后，重新恢复生产时需进行型式检验。

6.2.3 质量监督机构提出检验要求时需进行型式检验。

6.2.4 型式检验项目包括：4.2、4.3、4.4 规定的项目。

6.3 抽样

原料与生产条件相同的同班次、同品种、同规格的产品为一批。在市场上或者企业成品仓库内的待销产品中随机抽取。按照 GB/T 2828.11 规定抽样，抽样件数见表 3。

表 3 抽样件数

每批生产件数（以基本包装单位计）	抽样件数（以基本包装单位计）
500（含 500）以下	8
501~3 200	13
3 201~35 000	20
35 001~150 000	32

7 判定规则

7.1.1 检验结果中全部项目符合本标准规定时判为合格品。

7.1.2 微生物指标中有一项不符合本标准的要求时，判该批产品为不合格品。

7.1.3 除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准的要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

8.1.1 包装燕麦片的标签标识应符合 GB 7718 的规定，还需注明食用方法。

8.1.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8.2 包装

包装容器和材料应清洁、完整、无毒、无异味，符合相应的卫生标准和有关规定。

8.3 运输

使用符合卫生要求的运输工具运送产品。运输过程中应注意防止日晒、雨淋和被污染，不得与有毒、有害、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 产品在常温条件下的保质期不低于 6 个月。