ICS 67.060

CCS X28

**T/ZJKSFIA**

# 张家口市食品工业协会团体标准

### T/ZJKSFIA 0004-2022

# 

# 燕麦制品

2022-0X-0X 发布 2022-0X-0X实施

**张家口市食品工业协会 发布**

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件中的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由张家口市食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位:

本文件主要起草人：

本文件于2022年XX月XX日首次发布。

## 燕麦制品

1. 范围

本文件规定了燕麦制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输、保质期。

本文件适用于燕麦制品的生产、检验及销售。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

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 4789.1 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 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 5009.11 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验 GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定 GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

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/T 8885 食用玉米淀粉

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 16325 干果食品卫生标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/CCOA 38 燕麦片

国家质量监督检验检疫总局令第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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改＜食品标识管理规定＞ 的决定》

1. 产品分类

燕麦米

以裸燕麦为原料，经去杂、碾米、筛选去糙、光选、包装制成的燕麦米。

3.2

全胚芽燕麦米

以燕麦米为原料，经去杂、研碾、破壁、筛选去糙、包装制成的全胚芽燕麦米。



燕麦粉

以裸燕麦为原料，经清理、洗麦、润麦、烘炒、筛选、磨粉、包装制成的燕麦粉。



复配燕麦粉

以燕麦为主要原料，经清理、洗麦、润麦、烘炒、筛选、磨粉、混料（添加≤30%小麦粉和（或）玉米淀粉）、包装制成的复配燕麦粉



什锦燕麦片

以燕麦片为原料，经筛选、烘干（熟制）、添加或不添加干果制品、坚果制品、脱水蔬菜、混料、包装制成的什锦熟制即食或熟制非即食燕麦片。

1. 技术要求
   1. 原料要求
      1. 燕麦、燕麦片应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB/T 13359、T/CCOA 38的规定。
      2. 小麦粉应符合GB/T 1355 的规定。
      3. 玉米淀粉应符合GB/T 8885 的规定。

* + 1. 生产用水应符合GB 5749 的规定。
    2. 干果制品应符合GB 16325的规定。
    3. 坚果制品应符合GB 19300的规定。
    4. 脱水蔬菜应符合NY/T 714的规定
  1. 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 |
| 燕麦米、全胚芽燕麦米 | 燕麦粉、复配燕麦粉 | 燕麦片 |
| 色泽 | 具有产品品种正常的色泽 | | | 将样品置于洁净的白瓷盘中目测其组织状态、杂质。色泽、气味、口味按 GB/T 5492 的规定执行 |
| 滋味与气味 | 具有该产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味 | | |
| 组织形态 | 颗粒状、无霉变 | 松散粉状、无霉变 | 片状，薄厚均匀，允  许有少量碎末 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | |

* 1. 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 |
| 燕麦米、  全胚芽燕麦米 | 燕麦粉  复配燕麦粉 | 什锦燕麦片 |
| 水分/（%） ≤ | 14.0 | | 10.0 | GB 5009.3 |
| 霉变粒/（%） ≤ | 2.0 | - | - | 按GB/T 5494中不完善粒检  验的规定，挑拣出霉变粒， 进行称重，计算含量 |
| 杂质/（%） ≤ | 0.5 | - | - | GB/T 5494 |
| 曼陀罗属( Datura spp. )及其他有毒  植物的种子 a /(粒/kg) ≤ | 1 | - | - | GB 2715 附录 B |
| 麦角/（%） ≤ | 不得检出 | - | - | GB 2715 附录 A |
| 灰分/（%） ≤ | - | 1.8 | 2.8（仅限非即食） | GB 5009.4 |
| 脂肪酸值（干基）/（mg/100g） ≤ | - | 80 | 90（仅限非即食） | GB/T 5510 |
| 含砂量/（%） ≤ | - | 0.02 | 0.03（仅限非即食） | GB/T 5508 |
| 磁性金属物含量/（g/kg） ≤ | - | 0.003 | 0.003（仅限非即食） | GB/T 5509 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤ | 0.16 | | | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 | | | GB 5009.15 |
| 总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤ | 0.02 | | | GB 5009.17 |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 | | | GB 5009.11 |
| 铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ≤ | 1.0 | | | GB 5009.123 |
| 黄曲霉毒素 B1/（µg/kg） ≤ | 5.0 | | | GB 5009.22 |
| 赭曲霉毒素 A/（µg/kg） ≤ | 5.0 | | | GB 5009.96 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(µg/kg) ≤ | 1000 | | | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮/(µg/kg) ≤ | 60 | | | GB 5009.209 |
| 六六六/（mg/kg） ≤ | 0.05 | | | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕/（mg/kg） ≤ | 0.05 | | |

* 1. 微生物指标

熟制即食什锦燕麦片应符合表3的规定。

表3 微生物指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 |
| 霉菌 | 5 | 2 | 50 | 102 | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |
| 样品的采样和处理按GB 4789.1 规定执行 | | | | | |

* 1. 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

1. 产品加工过程中的卫生控制要求

应符合GB 14881 的规定。

1. 检验规则
   1. 组批

同一投料批生产的同一包装形式的产品为同一批次。

* 1. 抽样方法和数量

产品按批量进行检验，每批随机抽取样品2kg，1份用于检验，另1份留样备用。

* 1. 出厂检验
     1. 检验项目

6.3.1.1燕麦粉、复配燕麦粉：感官要求、水分、灰分、净含量。

6.3.1.2燕麦米、全胚芽燕麦米：感官要求、水分、霉变粒、净含量。

6.3.1.3什锦食燕麦片：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

* + 1. 每批产品须经本公司检验部门按标本准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。
  1. 型式检验
     1. 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。
     2. 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；

b）更换设备或长期停产后，恢复生产时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

* 1. 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复检结果符合本标准时，判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品；微生物检测有一项不合格，即判定该批产品不合格。

1. 标识、包装、贮存、运输、保质期
   1. 标识
      1. 产品标签应符合GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改＜食品标识管理规定＞的决定》的规定。
      2. 包装贮运标志应符合GB/T 191 规定。
      3. 什锦燕麦片应标注熟制即食或熟制非即食标识。
   2. 包装

采用食品级包装材料，应符合相应的国家标准和有关规定。

* 1. 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

* 1. 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无污染，并有防尘、防雨雪、防潮、防晒设施；产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

* 1. 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，保质期因包装、季节等因素不同而有所差异，具体标注于产品包装上，应符合GB 7718的规定。