

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0005—2023

食品安全地方标准
青稞麦片

2023-11-23 发布

2024-02-23 实施

青海省卫生健康委员会

发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	2
5 检验规则.....	3
6 标志、包装、运输、贮存.....	3

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布结构不承担识别这些专利的责任。

本文件由青海大学提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：青海大学、青海省粮油检测防治所、青海华实青稞生物科技开发有限公司、青海天佑德科技投资管理集团互助分公司、青海新丁香粮油有限责任公司、中国农业科学院农产品加工研究所。

本文件主要起草人：杨希娟、党斌、张文刚、张杰、杜艳、张朋、马萍、郝静、郑万财、刘梦颖、刘美含、祁占林、王忠、王凤忠、王丽丽、青山。

本文件经青海省卫生健康委员会发布并实施。

本文件于 2023 年 11 月 23 日首次发布。

食品安全地方标准 青稞麦片

1 范围

本文件规定了青稞麦片的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和包装、标签标志、运输、贮存。

本文件适用于以青稞为原料，经过清理（筛选、去石、磁选、清洗）、脱皮、润水、熟化、压片、干燥等工艺制成的即食或加热食用的青稞麦片产品。

2 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 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	食品安全地方标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全地方标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全地方标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全地方标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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方法
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准	食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 7718	预包装食品标签通则	
GB 14881	食品企业通用卫生规范	
GB 19640	食品安全国家标准	冲调谷物制品
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 5491	粮食、油料检验	扦样、分样法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 11760	青稞	
GB/T 15684	谷物碾磨制品	脂肪酸值的测定
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
NY/T 2006	谷物及其制品中	β -葡聚糖含量的测定
国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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(2009)第 123 号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》		

3 术语和定义

3.1 青稞麦片

单纯以青稞为原料，经清理、脱皮、润水、蒸制、压片成型、干燥等工艺制成的，不添加任何食品添加剂的即食或加热食用青稞麦片食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合GB/T 11760的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	GB 19640
滋味、气味	具有本品应有的气味和滋味	
状态	本品为片状，允许少量碎末、干燥松散，无结块，无霉变；冲调后呈粘稠糊状物或固液混合物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(g/100g) ≤	10.0	GB 5009.3
β-葡聚糖（以干基计）/(g/100g) ≥	3.0	NY/T 2006
蛋白质（以干基计）/(g/100g) ≥	9.0	GB 5009.5
脂肪酸值（以干基KOH计）/(mg/100g) ≤	100.0	GB/T 5510
镉（以Cd计）/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
砷（以As计）/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
赭曲霉毒素A/(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.96

4.4 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方案
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2第一法
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3第二法
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15第一法
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	4789.10第一法
沙门氏菌/ (CFU/g)	5	0	0	—	4789.4

样品的采样及处理按GB 4789.1执行；

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》。检验按 JJF 1070 的规定进行。

4.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一天、同一班次以同一批原料生产的同一种产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中按质量的万分之一的比例，随机抽取样品，抽样量最低应不少于2.0 kg。分别做感官、理化、微生物指标的检验，留样。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格附检验合格证方能出厂。出厂检验项目：感官、净含量、水分、脂肪酸值、菌落总数。

5.3.2 型式检验

型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制定型鉴定或老产品转厂生产时；
- b) 正常产品如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

- c) 产品停产一年以上，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
 - e) 市场监督管理机构提出进行型式检验的要求时。
- 型式检验的项目包括本产品标准中规定的全部项目。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标中有一项不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品。除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 包装

产品包装材料和包装容器应清洁、干燥、无毒、无害、无异味，内包装应符合 GB/T 4806.7 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2 标签标识

运输包装应有牢固清晰的标志，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》和等有关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无毒、无异味；运输中不得与有毒有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；运输中应轻装、轻卸、防晒、防雨。不得使用有损产品包装的工具，不得抛摔。

6.4 贮存

产品应贮存在专用的食品仓库内，库内应保持清洁、通风、干燥、阴凉，并有防虫、防鼠、防火等设施。产品在储存过程中，不得接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易发潮货物，堆放在一起。产品不得与有毒有害化学药品物质、易变质、有异味、易腐败、易生虫等产品影响质量的物品共同存放，且应放距地面、墙壁 25cm 以上。贮存期限为 12 个月。

