

Q/LYMY

兰州市燕麦燕食品加工厂企业标准

Q/LYMY0001S-2024

甜胚子（发酵燕麦）

2024-7-20 发布

2024-7-20 实施

兰州市燕麦燕食品加工厂

发布

目 次

前言.....I

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 技术要求 1

4 食品添加剂..... 2

5 食品生产加工过程的卫生要求..... 3

6 检验规则..... 4

7 标志、包装、运输、贮存..... 4

8 保质期5

前 言

本标准根据GB/T1.1—2009规定起草。

本标准由兰州市燕麦燕食品加工厂提出，甘肃出入境检验检疫协会负责起草。

本标准主要起草人：马外力 刘喜兔

本标准于2024年7月20日首次发布并实施。

甜胚子（发酵燕麦）

1 范围

本标准规定了甜胚子（发酵燕麦）的（粮食制品）、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以燕麦为原料，经清洗、浸泡、蒸料、冷却、拌曲、糖化、发酵，辅以或不辅以白砂糖，再经调配、罐装、杀菌等工序制成的甜胚子（发酵燕麦）。

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标准。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/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.4	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	食品卫生微生物学检验 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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
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（2005）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（2009）第123号《食品标识管理规定》	

3 产品分类

- 3.1 根据固形物含量分为固态甜醅子（发酵燕麦）和半固态甜醅子（发酵燕麦）。
3.2 按包装方式不同分为散装甜醅子（发酵燕麦）和定型包装甜醅子（发酵燕麦）。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 原料
4.1.1.1 燕麦：应符合GB 2715的规定。
4.1.2 辅料
4.1.2.1 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
4.1.2.2 糖化酵母：应符合GB 31639的规定。
4.1.2.2 生产用水：应符合GB 19298的规定。

4.2 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	呈燕麦蒸熟后的自然色泽。	取样品于白瓷盘中，目测其色泽、组织形态和外来杂质，用鼻嗅其气味，并品尝其滋味。
滋味和气味	具有本类产品特有的麦香和酒香味，无异味。	
组织形态	内容物呈松散状，分布较均匀。	
杂质	正常视力下无可见外来杂质。	

4.3 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
	固态甜醅子(发酵燕麦)	半固态甜醅子(发酵燕麦)	
固形物, g/100g	≥50	15~50	GB 5009.3
酒精度, g/100g	0.1~5.0	0.1~3.0	GB 5009.4
总酸(以乳酸计), g/kg	0.5~5.0		GB/T 12456

4.4 有害物质限量

指标应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg ≤	250	GB 5009.16
注: b 仅限于采用镀锡薄容器包装。		

4.5 微生物限量

- 4.5.1 散装甜醅子（发酵燕麦）应符合表4的规定。

表4 散装甜醅子（发酵燕麦）微生物限量指标

项 目	指标	检验方法
金黄色葡萄球菌，CFU/g ≤	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4

4.5.2 预包装甜醅子（发酵燕麦）应符合表5的规定。

表5 预包装甜醅子（发酵燕麦）微生物限量指标

项 目	采样方案及限量 ^c （若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）			检验方法
	n	c	m	
金黄色葡萄球菌	5	0	0	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	GB 4789.4

注：c 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。
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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为 20 碗（罐），10 碗（罐）用于检验，10 碗（罐）留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、固形物、总酸、酒精度为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中 4.2~4.5 全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定

8.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.9 或 GB 4806.10 的要求，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.3.4 在摄氏零度以下运输时，必须有防冻措施。

8.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,自生产之日起碗装固态甜醅子（发酵燕麦）保质期为 90 天，罐装半固态甜醅子（发酵燕麦）保质期为 12 个月，散装甜醅子（发酵燕麦）保质期为 3 天。
