

Q/YND

广州伊妮德生物科技有限公司宁明分公司企业标准

Q/YND 0002S—2023

伊妮德燕麦固体饮料

2023-10-21 发布

2023-11-21 实施

广州伊妮德生物科技有限公司宁明分公司

发布

前 言

本文件根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和原中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本文件按GB/T 1.1-2020规定的格式编写。

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

本文件由广州伊妮德生物科技有限公司宁明分公司提出并起草。

本文件主要起草人：栗志琴。

本文件于2023年10月21日发布，2023年11月21日实施。

伊妮德燕麦固体饮料

1 范围

本文件规定了伊妮德燕麦固体饮料的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以燕麦为原料，经脱芒、破壁（分子断链）、粉碎、干燥、包装等工序加工而成的伊妮德燕麦固体饮料。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮料、饮料检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

1.1 原辅料要求

4.1.1 燕麦

应符合NY/T 892的规定。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	疏松的粉末状，无结块，冲溶后呈乳浊液
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀
滋味及气味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.8
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5
其他污染物	符合GB 2762的规定

4.4 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			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g) ≤	50			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌霉菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³

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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

5.1.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.1.2 食品添加剂品种和限量应符合 GB 2760 的要求。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于干净的白色瓷盘中，在光线明亮处用肉眼观察其色泽、形态、杂质，用嗅觉鉴别其气味，再入口品尝其滋味，与感官要求对照鉴别。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.4 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

7.2.5 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 原材料入库检验

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求检验合格后，方可入库使用。

8.2 出厂检验

8.2.1 每批产品须经本厂质量检测部门按本文件进行检验，检验合格方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数和大肠菌群。

8.3 型式检验

8.3.1 一般情况下，企业半年进行一次型式检验，但有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 1) 新产品试制时；
- 2) 原料产地或供货商发生变化时、主要设备更换时；
- 3) 停产半年后再投产时；
- 4) 出厂检验结果与上次型式检验差别较大时；
- 5) 食品安全监督机构提出要求时。

8.3.2 型式检验项目为本文件要求中的所有项目。

8.4 组批

由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.5 抽样

每批产品随机抽取16个最小独立包装，把样品分成2份，1份用于检验，1份留用备查。

8.6 判定规则

检验项目全部符合本文件的规定判为合格品，除微生物指标外检验结果如不符合本文件要求时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。微生物指标检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。标明产品名称、配料表、净含量、食用方法、厂名、厂址、产地、生产日期、保质期、贮存条件、产品标准代号、联系方式、生产许可证编号等。

9.1.2 外包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 直接接触产品的包装袋应符合国家相应标准的规定。
- 9.2.2 产品包装应封装严密、无渗漏，包装箱应封装、捆扎牢固。
- 9.2.3 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋、不应与有毒、有异味、易挥发的物品混装运输。运输及装卸时应注意轻拿、轻装、轻卸，避免重压。

9.4 贮存和保质期

- 9.4.1 产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不应与有毒的物品混贮，堆放应离墙 20cm、离地 10cm，避免靠近热源。
 - 9.4.2 在符合本文件规定的条件下，产品的保质期为 12 个月。
-