

备案号：QB64/0546S-2023

# Q/RDSW

宁夏润德生物科技有限责任公司企业标准

Q/RDSW 0016S-2023

## 冻干枸杞燕麦片

2023-10-17 发布

2023-10-17 实施

宁夏润德生物科技有限责任公司

发布

## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。  
本文件代替Q/RDSW 0016S--2019《冻干枸杞燕麦片》，与Q/RDSW 0016S--2019相比主要技术变化如下：

——更改了标准格式及术语。

本标准由宁夏润德生物科技有限责任公司提出。

本标准由宁夏润德生物科技有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：沈焱焱、郭佩佩。

本标准有效期五年。

# 冻干枸杞燕麦片

## 1 范围

本标准规定了冻干枸杞燕麦片的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以冻干枸杞、燕麦，经打片复配制成的冻干枸杞燕麦片。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.12 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

NY/T 4268 绿色食品 冲调类方便食品

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

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》

### 3 术语和定义

#### 3.1 冻干枸杞

以枸杞鲜果为原料，经预处理后，冷冻干燥制成的枸杞产品。

##### 3.1.1 外观

整批枸杞的颜色、光泽、颗粒均匀度和洁净度。

##### 3.1.2 杂质

一切非本品物质。

#### 3.2 燕麦片

燕麦片是燕麦粒轧制而成，呈扁平状，直径约相当于黄豆粒，形状完整的一种食品。

##### 3.2.1 色泽、气味

具有燕麦米的色泽和气味，色泽、气味正常。

##### 3.2.2 杂质

一切非本品的物质。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求，并经净化处理。

4.1.2 其他原辅料：应符合相关食品安全标准和规定。

#### 4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态，闻其气味并品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

#### 4.3 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, (%)	$\leq 10$	GB 5009.3
总砷 (以As计), (mg/kg)	$\leq 0.4$	GB 5009.11
镉 (以Cd计), (mg/kg)	$\leq 0.1$	GB 5009.15
铅 (以pb计), (mg/kg)	$\leq 0.2$	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq 5.0$	GB 5009.22

#### 4.4 微生物指标

应符合表3要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^3$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	3	30	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.15

#### 5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相关的标准和有关规定, 品种和使用量应符合GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批与抽样

7.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

7.1.2 每批产品中随机抽取约2kg, 平均分成两份, 一份用于检验, 一份留样备检。

##### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验合格, 发给合格证方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和净含量指标进行检验。

### 7.3 型式检验

一般情况下，型式检验每年进行一次，在有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构提出进行型式检验要求时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若有两项以上（含两项）不符合本标准，直接判定整批产品为不合格品。

7.4.2 检验结果中有一项指标不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍不符合本标准，则判定整批产品为不合格品；若复检结果符合了标准要求，则判定产品合格。

7.4.3 若微生物指标不合格时，不得复检，判定产品不合格。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标志

8.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装储运图示应符合GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装容器（袋）应干燥、清洁、无异味，符合国家卫生要求的包装材料。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，能保护枸杞、燕麦的品质，便于装卸、仓储和运输。

8.2.3 预包装产品净含量允许差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定，检测方法按照JJF 1070 的规定执行。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋、受潮、冷冻，严禁扔摔、撞击。

### 8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的条件下。成品码放应离墙20cm以上、离地10cm以上，不得与有毒、有异味的物品混放。在上述条件下保质期为12个月。

---