

ICS 67.060

X 11

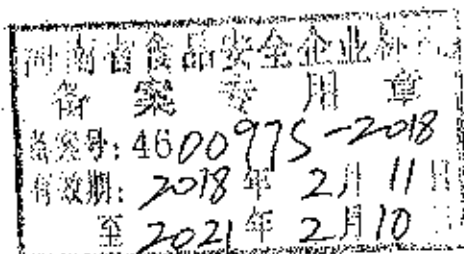
Q/HNNG

海南省食品安全企业标准

Q/HNNG 0006S—2018

代替 Q/HNNG 0006S—2015

南国麦片制品



2018-01-20 发布

2018-02-10 实施

海南南国食品实业有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/TINNG 0006S—2015《南国麦片》。

本标准与Q/HNNG 0006S—2015相比较，主要变化如下：

- 标准名称修改为“南国麦片制品”
- 修改了大肠菌群指标检验方法的规范性引用文件。
- 修改了规范性引用文件GB 19640标准的名称。
- 增加规范性引用文件GB 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、QB/T 4791《植脂末》
- 修改了感官要求及检验方法。
- 删除总糖、蛋白质、脂肪指标与检验方法。
- 删除了附录A及附录B。

本标准由海南南国食品实业有限公司和海南南国健康产业有限公司提出。

本标准由海南南国食品实业有限公司和海南南国健康产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘汉楷、罗曦、符荣。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HNNG 6—2003，Q/HNNG 6—2006，Q/HNNG 6—2009，Q/TINNG 0006S—2012，Q/HNNG 0006S—2015。

南国麦片制品

1 范围

本标准规定了南国麦片制品的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签与标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以麦片为原料，添加或不添加植脂末、白砂糖、葡萄糖、椰浆粉等辅料，经调配、混合、包装等工艺加工而成的南国麦片制品的生产控制、检验、贮存等环节。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。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/T 317 白砂糖
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.22 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用规范
- GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 4791 植脂末
- JJF1070 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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 麦片：应符合 GB 19640 的要求。
- 3.1.2 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 椰浆粉：应符合 GB 7101 的要求。
- 3.1.5 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，用90℃左右热水冲调后品其滋味
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
性 状	无霉变，冲调后呈粘稠状或固液混合状，允许有部分麦片浮在上层或沉在底部	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
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
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证(章)方可出厂。出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它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检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签标识应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装应清洁、无毒、无异味、无破损;使用复合食品包装袋应符合GB 4806.1和GB 9683的规定。产品装箱使用瓦楞纸箱材料应符合GB/T 6643的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准要求的条件下,保质期为18个月。
