

# 团 体 标 准

T/CCOA xxx—xxxx

## 燕 麦 片

Oatmeal/Oat flakes

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 发布

## 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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 燕麦片

## 1 范围

本标准规定了燕麦片的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和包装、标签标志、贮存、运输。

本标准适用于单以燕麦为原料，经切粒（或不切粒）、熟化、压片、干燥等工艺制成的即食或加热食用的可冲调性的预包装燕麦片产品。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- NY/T 2333 粮食、油料检验 脂肪酸值测定
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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
- NY/T 2006 谷物及其制品中 $\beta$ -葡聚糖含量的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定方法
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定方法
- GB/T 5009.88 食品中膳食纤维的测定
- GB/T 13359 莜麦
- 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 冲调谷物制品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 卫生部 卫监督发[2007]300号 《食品营养标签管理规范》
- 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[2007]102号及[2009]123号 《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 燕麦片 oatmeal/oat flakes

单以燕麦（包括裸燕麦和皮燕麦，裸燕麦又称莜麦）为原料，经清理、脱壳、灭酶、切粒（或不切粒）、蒸煮、压片成型、干燥等工艺制成的，不添加任何食品添加剂或营养强化剂的即食或加热食用的可冲调预包装食品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 燕麦应符合 GB/T 13359 的要求。

### 4.2 感官要求

应符合表 1、表 2 的规定。

表1 燕麦片感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品应有的黄白色或黄褐色，且均匀一致。
气味、滋味	适口性好，具有本品固有的气味及滋味，无霉味，无焦糊味，无哈败味，无异味。
组织形态	片状，允许有少量片形物的粉末，干燥松散，无结块，无霉变，无外来杂质。
冲调性	按规定方法冲调后呈现粘稠糊状物。

### 4.3 理化要求

应符合表 3 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质，% $\geq$	10.0
脂肪，% $\leq$	10.0
水分，% $\leq$	10.0
灰分，% $\leq$	2.0
总膳食纤维，% $\geq$	8.0
$\beta$ -葡聚糖，% $\geq$	3.5
脂肪酸值，mg/100g $\leq$	150

### 4.4 卫生指标

应符合 GB 19640 的规定。

### 4.5 净含量及允许负偏差要求

应符合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》的规定。

### 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

#### 5.1.1 色泽、组织形态与杂质

取样品30g，散倒于洁净、干燥的白色平盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、形态、杂质。

#### 5.1.2 气味与滋味

##### 5.1.2.1 燕麦片

取样品30g，置于一个适宜容器中，倒入200ml 80℃以上的开水，搅拌均匀，焖泡1~3分钟或煮沸1分钟，嗅其气味，品尝其滋味。

#### 5.1.3 冲调性

##### 5.1.3.1 燕麦片

取30克样品，置于400ml烧杯中，用200ml 80℃以上的开水冲调并搅拌，焖泡1~3分钟或煮沸1分钟，观察其状态。

### 5.2 理化检验

#### 5.2.1 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定[燕麦片的换算系数为 5.83]。

#### 5.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

#### 5.2.3 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

#### 5.2.4 灰分

按 GB/T 5009.4 规定的方法测定。

#### 5.2.5 总膳食纤维

按GB/T 5009.88规定的方法测定。

#### 5.2.6 $\beta$ -葡聚糖

按NY/T 2006规定的方法测定。

#### 5.2.7 脂肪酸值

按NY/T 2333 规定的方法测定

### 5.3 卫生指标

按GB 19640 规定的方法检测。

## 5.4 食品添加剂和营养强化剂

按所使用食品添加剂和营养强化剂标准规定的方法测定。

## 5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 检验分类

#### 6.1.1 出厂检验

产品出厂前应进行逐批检验,检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括:感官、净含量、水分、真菌毒素、农药残留、菌落总数和大肠菌群。

#### 6.1.2 型式检验

常年生产的产品每年应进行一次型式检验,但有下列情况之一时亦进行型式检验。

- 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) 国家质量监督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。

### 6.2 抽样

#### 6.2.1 批

同班次、同品种、同规格的产品为一批。

#### 6.2.2 抽样量

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1.5kg。

### 6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.3.2 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。

6.3.3 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。

## 7 包装、标签标志、运输、贮存

### 7.1 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,符合相应食品安全标准的相关规定。

### 7.2 标签标志

7.2.1 产品标签应符合 GB 7718 及《食品标识管理规定》和《食品营养标签管理规范》等有关规定。

7.2.2 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。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有污染、或影响产品质量的物品混装运输。

### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风良好并具有防鼠设施的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

---