

ICS 67.060  
CCS X 10/29

# 团体标准

T/CCOA XXX—XXXX

## 燕麦麸

Oat bran

(征求意见稿)

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：陕西师范大学、白城市农业科学院、中国农业大学、桂林西麦食品股份有限公司、南京芭必德生物科技有限公司、内蒙古塞宝燕麦食品有限公司。

本文件主要起草人：胡新中、董锐、任田、李小平、任长忠、仇菊、李璐、洪鹤年、李宇。

# 燕麦麸

## 1 范围

本文件规定了燕麦麸的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和包装、标签标志、贮存、运输。

本文件适用于仅以燕麦为原料，经清理、碾磨、熟化等工艺制成的预包装燕麦麸产品。

## 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 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  
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定  
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定  
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/T 13359 莜麦  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 17109 粮食销售包装  
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
NY/T 2006 谷物及其制品中 $\beta$ -葡聚糖含量的测定  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家市场监督管理总局 令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

燕麦麸 oat bran

以燕麦（包括裸燕麦和皮燕麦，裸燕麦又称莜麦）为原料，将其清理、脱壳（原料为皮燕麦时）、灭酶、碾磨，筛分，获得的主要包含燕麦皮层的冲调食品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 燕麦应符合 GB/T 13359、GB 2715 的要求。

4.1.2 燕麦加工用水应符合 GB 5749 的要求。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 燕麦麸感官要求

项 目	要 求
色泽	产品呈现与燕麦原料的淡黄色表皮和白色胚乳相一致的颜色。
气味	具有本品固有的气味，无霉味，无焦糊味，无哈败味及其他异味。
组织形态	片状或粉状，干燥松散，无结块，无霉变；按规定方法冲调后呈现粘稠糊状。

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分/（g/100g）	≤	10.00 GB/T 5009.3
总膳食纤维（以干基计） / （g/100g）	≥	15.00 GB 5009.88
β-葡聚糖（以干基计） / （g/100g）	≥	4.50 NY/T 2006
淀粉（以干基计） / （g/100g）	≤	50.00 GB 5009.9

### 4.4 卫生指标

#### 4.4.1 微生物限量

应符合 GB 19640 的规定。

#### 4.4.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

#### 4.4.3 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.4.4 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

称取被检样品  $30\text{ g} \pm 1\text{ g}$ ，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、嗅其气味。根据产品标签所示食用方法冲调，观察冲调后产品形态。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。水分是否需要小于 10%；目前燕麦片的标准都为 12%

##### 5.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定[换算系数为 5.83]。

##### 5.2.3 膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法测定。

##### 5.2.4 $\beta$ -葡聚糖

按 NY/T 2006规定的方法测定。

##### 5.2.5 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

#### 5.3 卫生指标

##### 5.3.1 微生物

按照 GB 4789.1、GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15 规定的方法检测。

##### 5.3.2 污染物

按照 GB 2762 规定的方法测定。

##### 5.3.3 真菌毒素

按照 GB 2761 规定的方法测定。

##### 5.3.4 农药残留

按 GB 2763 规定的方法检测。

##### 5.3.5 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、菌落总数、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) 产品停产半年以上,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

从每批产品中按产品质量的0.1%的比例,随机抽取样品,但每次抽样量不得少于1.5kg。

## 6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本文件规定时,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文件要求时,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文件要求时,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,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 及和 GB 28050 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、有污染及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,不得与其他物品混放。

---