



中华人民共和国国家标准

GB 19640—2005

麦片类卫生标准

Hygienic standard for breakfast cereal

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准于2005年10月1日起实施,过渡期为一年。即2005年10月1日前生产并符合相应标准要求的产品,允许销售至2006年9月30日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:北京疾病预防控制中心、天津市卫生防疫站、重庆市卫生防疫站、广州市卫生防疫站、吉林省卫生防疫站、黑龙江省卫生防疫站、南京王氏食品有限公司、维他麦食品(福建)有限公司、家乐氏(中国)有限公司。

本标准主要起草人:丁秀英、吴桂红、吴俊、陈少娟、毕见冬、马会来、田长瑛。

麦片类卫生标准

1 范围

本标准规定了麦片类的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、包装、标识、贮存、运输的卫生要求。

本标准适用于以燕麦、大麦、小麦、荞麦、玉米、大米等麦谷类为主要原料制成的即食或加热食用的定型包装食品。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

纯麦片

单以燕麦、大麦、小麦、荞麦等麦类为原料，经粉碎(或不粉碎)、熟化、压片成型、干燥等工艺制成的即食或加热食用的可冲调性定型包装食品。

3.2

混合型麦片

以燕麦、大麦、小麦、荞麦、玉米、大米等谷类为原料，添加(或不添加)奶、植脂末、糖等辅料，经粉碎、熟化、压片、干燥等工艺制成的即可冲调性定型包装食品。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

无异味，无霉变。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项 目		指 标	
		纯麦片	混合型麦片
水分/(g/100 g)	≤	10.0	5.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.5	
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤	10 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤	40
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出
霉菌/(cfu/g)	≤	50

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

7 标识

应符合 GB 7718 的规定。

8 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

10.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

10.5 菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌

按 GB/T 4789.33 规定的方法检验。
