

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T XXXXX—XXXX

食用燕麦麸皮

Edible oat bran

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：中国农业大学、江苏西麦食品有限责任公司、素造食品科技（北京）有限公司、陕西师范大学、康保县康晨粮油有限责任公司、内蒙古塞主粮食品科技股份有限公司、农业农村部食物与营养发展研究所、内蒙古阴山优麦食品有限公司。

本文件主要起草人：仇菊、李璐、孙毅、廖丽丽、李建业、柳树兴、胡新中、李再贵、朱宏、司琳媛、张道磊、王丽娟、贾海军、甘露。

食用燕麦麸皮

1 范围

本文件界定了食用燕麦麸皮的术语和定义，规定了质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输，描述了相应的检验方法。

本文件适用于以燕麦为原料加工生产的食用燕麦麸皮。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.9—2023 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5510—2024 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定
GB/T 13359 莜麦
GB/T 13360 莜麦粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
NY/T 2006 谷物及其制品中 β -葡聚糖含量的测定

3 术语和定义

GB/T 13359和GB/T 13360界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用燕麦麸皮 edible oat bran

以燕麦为原料，经过清理、灭酶、碾磨、筛分等工序加工制得的，以燕麦种皮、糊粉层及少量胚乳为主的粉状或片状产品。

燕麦包括裸燕麦和皮燕麦，裸燕麦又称莜麦；原料为皮燕麦时需脱壳。

3.2

非即食燕麦麸皮 non-instant oat bran

未经过熟化处理，需经过煮沸等热加工才能食用的燕麦麸皮制品。

注：非即食燕麦麸皮可作为加工即食燕麦麸皮或 β -葡聚糖等副产品的原料。

3.3

即食燕麦麸皮 instant oat bran

经过蒸煮、挤压、烘焙等处理获得的，可直接食用或经热水冲泡后可食用的燕麦麸皮冲调谷物制品。

4 分类

食用燕麦麸皮分为非即食燕麦麸皮和即食燕麦麸皮两类。

5 质量要求

5.1 原料要求

裸燕麦应符合 GB/T 13359 的规定。脱壳后的皮燕麦参照 GB/T 13359 的规定执行。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品固有的色泽
气味	具有本产品固有气味，无异味
组织状态	片状或粉状，干燥松散、无结块、无霉变

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目		要求	
		非即食燕麦麸皮	即食燕麦麸皮
水分含量/%	≤	12	
β-葡聚糖含量(干基)/%	≥	4	4.5
总膳食纤维含量（干基）/%	≥	17	
淀粉含量（以干基计）/（g/100g）		50	
≤			
脂肪酸值(干基，以KOH计)/（mg/100g）	≤	150	90

6 检验方法

- 6.1 色泽：取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,均匀摊平，在散射光线下观察颜色和光泽。
- 6.2 气味：取适量试样，通过手掌摩擦或水浴锅加热，提高样品温度后嗅辨。
- 6.3 组织状态：取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在散射光线下观察。
- 6.4 扦样、分样：按 GB/T 5491 执行。
- 6.5 水分含量检验：GB 5009.3 执行。
- 6.6 β-葡聚糖含量检验：按 NY/T 2006 执行。
- 6.7 总膳食纤维含量检验：按 GB 5009.88 执行。
- 6.8 淀粉含量检验：按 GB 5009.9—2023 执行，采用酶水解法，试样中葡萄糖含量按式（2）计算。
- 6.9 脂肪酸值检验：按 GB/T 5510—2024 执行，采用手工滴定法，用氢氧化钾标准溶液滴定。

7 检验规则

7.1 一般规则

按GB/T 5490执行。

7.2 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同班次或同日期加工的同种产品为一个批次。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验应符合本文件要求后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为水分含量、β-葡聚糖含量、色泽、气味、状态。

7.4 型式检验

7.4.1 每年应对产品至少进行一次型式检验，发生下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包含第4章规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件要求，判为该批产品符合本文件要求。有一项及以上指标不符合本文件要求的，判为该批产品不符合本文件要求。

7.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件要求，判为该批产品符合本文件要求。有一项及以上指标不符合本文件要求的，判为该批产品不符合本文件要求。

8 标签标识

标签标识应符合相关规定。

9 包装、储存和运输

9.1 包装应清洁、完好、无破损。

9.2 产品应储存在清洁、干燥、避光、通风的库房中，并注意防雨、防潮、防虫、防鼠等，不应与水分较高的物品混存。

9.3 运输过程中应轻搬轻放，防止日晒、雨淋、冻结。
