



燕麦麸皮的成份分析结果报告

编号：FTG-CC-16

版本：06

页数：1/6

	职位/姓名	签名/日期
报告人员	质量部经理	
检查人员	生产部经理	
批准人员	董事会代表	

定义

燕麦麸皮是一种天然食品。由通过筛分已被磨碎了的不同性质的燕麦片取得而成。经过反复的筛分使外皮脱离,取得含有全部燕麦外层皮的产品。燕麦麸皮的结构分为外果皮、中果皮 和内果皮,这些全部都含有丰富的蛋白质、矿物质、维生素特别是可溶性和不溶性纤维。 AUSTRAL GRANOS 生产的燕麦麸皮可以被直接食用,因为在加工过程中已经被蒸煮过并且 没有使用任何化学添加剂或防腐剂。

全燕麦制品含有人体所需的 8 种氨基酸中的 6 中氨基酸, 65%的不饱和脂肪酸与 5% 以上的 β -葡聚糖。

成份

100% 燕麦外皮

化学、物理和微生物特性

化学特性

	限量 (100%)
含水量	7.5 – 11.5
蛋白质	12 – 17.5
粗纤维 (干性)	Min.2.5
灰分	Min.2
脂类	Min.6.0
酶活性 (脂肪酶)	无
黄曲霉毒素 (B1-B2-G1-G2)	Max.10 ppb
玉米烯酮	Max.200 ppb
呕吐毒素	Max.750 ppb
赭曲霉毒素	Max.5 ppb
农药残留	符合 2010 第 33 条和 2011 第 762 条 规定农药残留的最大限量



微生物特性

	n	c	每克限量	
			m	M
嗜温需氧菌数	5	2	10 ³	10 ⁴
大肠菌群	5	2	<3	20
大肠杆菌	5	0	<3	--

n=抽样单位检验数量

c=最大数量的抽样单位，可以包含 m 与 M 之间的微生物并且让食品被接受

m=等于或小于对人体无害的微生物参数值

M=大于对人体有害的微生物参数值(根据食品安全卫生管理 D.S977/96)

物理特性

粒度测试	限量
不过 14 号筛网	Max.14%
不过 30 号筛网	Min.20%
不过 60 号筛网	10% - 40%
厚度	Max.35%

感官特性

颜色：均匀的浅咖啡色，可能会带有更深或更淡的色素

气味与口感：像烘烤燕麦，无色、无奇怪或讨厌的口感（腐臭、苦味和化学物）

外形：不同形状和大小的麸皮粗粉

过敏源

麸质过敏

就指燕麦来说，其含有麸质，但数量很少（小于每公斤 100mg.）。这一点应当被重视，考虑到患有不同程度麸质过敏的消费者，还有他们的营养需求可以很大部分上从燕麦中得到。



燕麦麸皮的成份分析结果报告

编号：FTG-CC-16

版本：06

页数：3/6

敏感性人群

患有麸质过敏或麸质不耐的人群。

麸质含量低 < 3ppm

非转基因

作为原料的全燕麦和作为成品的燕麦麸皮都不是转基因产品。

有效期

加工之后，在良好的储藏条件下，产品的有效期是 12 个月。

储藏条件

放在封闭、通风、禁止昆虫进入的地方。还要有良好的温度与湿度。远离化学品、木头、未加工食粮或任何有重味道的产品。

包装

第一种包装类型：聚丙烯编织袋

第二种包装类型：聚乙烯袋

重量：30kg.

颜色：白色外付印刷（公司标签）

封口：单线封口，没跳线也没欠缺

根据客户的要求，会被装进聚丙烯编织袋或聚乙烯袋，每袋重量不超过 30kg. 封口后产品不会流失。不会使用金属类封口（铁钩或铁夹）

我们包装袋的残留单体符合食品安全卫生管理规定 D.S977/96 第 126 条。

标签

每个包装袋上都会显示产品名称、其成份、重量、生产商的名字和地址、生产编号、生产日期和保质期。符合食品安全卫生管理预包装食品标签的标准（第二段，第 107 条）或客户提出的特别要求和目的地国家的规定。



处理/使用指示

AUSTRAL GRANOS 的燕麦麸皮是一种即食品，因为已经被蒸煮过，所以可以直接食用。建议使用在低脂肪高营养的烹料里，例如天然果汁、糕点和不同菜肴里。在工业行内可以用在营养增补食品、特别食品（老年人和体质虚落人群）、面包制作、能量谷物棒、饼干和全麦面条、等等。在处理此产品的地方要注意避免被微生物污染，例如：霉菌、酵母菌、大肠杆菌和沙门氏菌。

我们燕麦粉的基本做法：

- 1.- 在碗里放入 6 小匙（40 克）燕麦麸皮
- 2.- 根据自己的口味加入糖或糖料
- 3.- 加入牛奶或冷水或热水。酸奶也可以。
- 4.- 搅拌后就可以食用

营销

所有 AUSTRAL GRANOS 的产品销售都是通过公司的营销和出口部门。我们的产品都是在位于加工车间同一个地方的仓库和加载区被装上集装箱或货车。

运输最佳条件

- **集装箱**

要具备密封的条件，除了其有的两个通风口。不能有光线射入。箱底、内侧衬板或箱顶也不能有孔或损害。此外，在加载时要干净，不湿。必要时，箱底要盖有聚乙烯面料布或纸板。

- **开顶式货车**

加载时要干净，除了盖布以外还要加一层聚乙烯面料布，车厢两面和底面都要平滑，不能有损害或生锈。盖布条件要良好（干净，无裂缝）跟使用的麻绳或吊索一样。

- **侧帘车**

不能有光线射入。地面，内侧和车顶都不能有漏洞或损害，要保持干净，无锈点。在地面和货物上要盖一层聚乙烯面料布。



• 面包车

要具备密封的条件，不能有光线射入。地面，内侧和车顶都不能有漏洞或损害，要保持干净，无锈点。如果车仓的地面有槽沟（冷藏）就要检查槽沟内是否有水或其它液体。

用途与功效

燕麦制品被认为是对人类最健康的食品之一，大部分原因是因为它是一种谷物食品，所以从新的营养角度来看，给产品添加了重要的元素。多家国际健康研究所都提倡

食用健康和天然食品，包括全谷物粒的食用，目的是能利用谷物的所有营养成分，从而得到更完整的营养，改善我们的健康和生活质量。

燕麦最常见的用处就是当做早餐（燕麦片），当做儿童和婴儿补充营养食品中的原料（燕麦粉和燕麦片），当做谷物棒或运动员能量棒的原料或烹饪使用。

作为食品，全燕麦粉和其它谷物制品都含有脂类和碳水化合物可以被很快的消化，另外也含有大量的高营养蛋白质和纤维，是个又齐全又健康的食品，并且可以帮助和改善脂肪的新陈代谢。

法规要求

AUSTRAL GRANOS 的全部产品与生产过程都符合以下标准：

- 智利农业畜牧局（SAG）规定
- 食品安全卫生规定 D.S977/96

应用方法

- 智利 1479Of.1979 散装食品的抽样方法与程序规定
- 智利 1650/Of.2009 包装食品净含量的规定
- 智利 841Of.1978 食品中水份的规定。
- 智利 1525Of.1979 农药在食品中最大残留限量的规定
- 使用 GLC/ECD-NPD 仪器检测农业残留
- 使用 HPLC/DAD 仪器检测氨基甲酸盐
- 脂肪酶分析。15 分钟儿茶酚（内部方法）
- 化学分析根据官方化学分析协会的官方分析方法，A.O.A.C 2005 年 18 版本



燕麦麸皮的成份分析结果报告

编号：FTG-CC-16

版本：06

页数：6/6

- 微生物分析根据智利规定：2676/Of.2002，2734/Of.2002，2675/Of.2002，2636/Of.2001,2635/1/Of.2001
- 使用 HPLC/荧光法仪器检测食品中的黄曲霉毒素
- 使用 HPLC/荧光法仪器检测食品中的赭曲霉素残留
- 使用 HPLC/DAD 仪器检测食品中的脱氧雪腐镰刀菌烯醇

分析结果报告批准

内部 _____
AUSTRAL GRANOS 生产部签名

日期_____

客户 _____
公司代表签名

日期_____

更改记录

日期	更改内容	版本
2007.01.05	文档建立	00
2011.05.23	检查后无修改	01
2012.03.19	检查后无修改	02
2012.06.04	重建文档的全部信息	03
2013.02.22	重建文档的部分信息	04
2014.04.29	根据 D.S977/96 规定添加 n,c,m 和 M 的定义	05
2015.01.19	根据 D.S977/96 规定更新黄曲霉毒素、玉米烯酮、赭曲霉素、脱氧雪腐镰刀菌烯醇的限量。	06