



411920S-2018



唐河县益农生态农产品研究院有限公司企业标准

Q/TYN 0001S-2018

代餐粉

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

唐河县益农生态农产品研究院有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由唐河县益农生态农产品研究院有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方征。

H N

Q B

代餐粉

1 范围

本标准规定了代餐粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葛根粉、糯米、小麦胚芽、黄豆、花生、山药、茯苓、红豆、燕麦、黑豆、薏米(薏苡仁)、黑米、百合、桑葚、荞麦、酸枣仁、莲子、核桃仁、黑芝麻、小麦、南瓜籽、枸杞、红枣、糙米、紫薯、决明子、绿豆、紫苏、豇豆、山楂、胡萝卜干、黑小米、亚麻籽(熟制)、银杏、杏仁、魔芋粉中的一种或几种为原料,经筛选、粉碎、配置、混合搅拌、挤压膨化、烘干、冷却、二次粉碎、杀菌、包装工艺加工而成的。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山药、茯苓、薏米(薏苡仁)、百合、桑葚、酸枣仁、黑芝麻、决明子、紫苏、山楂、银杏、杏仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部和卫生部51号文件“既是食品又是药品”名单的规定。

2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦胚芽应符合品质良好、清洁、无霉变、无污染、无杂质和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.6 红豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 燕麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 的规定。

2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.10 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

2.1.12 小麦应符合 GB 1351 的规定。

2.1.13 南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.16 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。

2.1.17 紫薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.18 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.19 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。

- 2.1.20 胡萝卜干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.21 黑小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.2 感官。

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
性状	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状	随机取样 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味；温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有各种原料应有的气味和滋味，无哈喇味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方法 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检测项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

代餐粉是以葛根粉、糯米、小麦胚芽、黄豆、花生、山药、茯苓、红豆、燕麦、黑豆、薏米(薏苡仁)、黑米、百合、桑葚、荞麦、酸枣仁、莲子、核桃仁、黑芝麻、小麦、南瓜籽、枸杞、红枣、糙米、紫薯、决明子、绿豆、紫苏、豇豆、山楂、胡萝卜干、黑小米、亚麻籽(熟制)、银杏、杏仁、魔芋粉中的一种或几种为原料,经筛选、粉碎、配置、混合搅拌、挤压膨化、烘干、冷却、二次粉碎、杀菌、包装工艺加工而成的。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》规定,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了代餐粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

唐河县益农生态农产品研究院有限公司