



410149S-2026

河南思麦香食品有限公司企业标准

Q/SMX 0001S-2026

代餐粉

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

河南思麦香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南思麦香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张兆恩。

H N

Q B

代餐粉

1 范围

本标准规定了代餐粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以烘焙粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）【大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、甜荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、赤小豆、刀豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆（熟制）、黑豆（熟制）中的一种或几种】、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、水产干制品或其粉【虾米、瑶柱（干贝）、海参、鱿鱼、海水鱼（可食用）、鲍鱼、蟹黄中的一种或几种】、脱水皮蛋、脱水紫薯、脱水山药、脱水红薯、脱水芋头、果蔬干制品（片、丁、颗粒）或其粉【苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃、番茄、提子、红枣、无花果、山楂、桃、草莓、蔓越莓、蓝莓、樱桃、黑加仑、桑葚、乌梅、枇杷、荔枝、梨、圣女果、萝卜、胡萝卜、番茄、菠菜、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、南瓜、青梗菜、高丽菜、青菜中的一种或几种】、蜜饯【枣、山楂、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、芒果、杨梅、柿子、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞中的一种或几种】、干制食用菌或其粉【香菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鲍鱼菇、羊肚菌、白灵菇、口蘑、松茸、鸡腿蘑、鹿茸菇中的一种或几种】、海苔、海带、裙带菜、紫菜、熟制坚果籽类或其粉【花生碎、奇亚籽、亚麻籽、黑芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁中的一种或几种】、药食同源原料物质或其粉【薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、代代花、玫瑰茄、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、大麦苗、人参（人工种植 5 年以下）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、柑橘纤维、圆苞车前子壳、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、杜仲雄花、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、

黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、天贝、耳叶牛皮消、五指毛桃、松花粉、金花茶、桂花、茶树花、丹凤牡丹花、小麦低聚肽、葛根粉、可可粉、速溶咖啡粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、预处理或不预处理、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、熟制或不熟制、包装加工而成的代餐粉。

根据原辅料不同分为不同产品：单一型代餐粉、混合型代餐粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 烘焙粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）、熟制薯类粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.2 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.3 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.4 脱水畜禽肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 水产干制品或其粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 脱水皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 脱水紫薯、脱水山药、脱水红薯、脱水芋头应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 果蔬干制品或其粉应清洁卫生、干燥、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.10 干制食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 海苔、海带、裙带菜、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 熟制坚果籽类或其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 药食同源原料物质或其粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.14 杜仲雄花应符合原国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.15 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会2023年第9号公告的规定。
- 2.1.16 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 2024年第 4 号公告的规定。
- 2.1.17 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

- 2.1.18 辣木叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.19 玉米须应符合卫监督函〔2012〕306 号公告的规定。
- 2.1.20 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.21 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号公告的规定。
- 2.1.22 松花粉应符合GB 31636的规定。
- 2.1.23 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.24 天贝应符合原卫计委《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。
- 2.1.25 耳叶牛皮消应符合《关于“耳叶牛皮消”有关问题的复函》(国卫办食品函〔2014〕427 号)的规定。
- 2.1.26 金花茶应符合原卫生部2010年第9号公告的规定。
- 2.1.27 丹凤牡丹花应符合原卫计委2013年第10号公告的规定。
- 2.1.28 小麦低聚肽应符合原卫生部2012年第16号公告的规定。
- 2.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.30 速溶咖啡粉应符合NY/T 605的规定。
- 2.1.31 茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)应符合 NY/T 2672和QB/T 4067 的规定。
- 2.1.32 小麦胚芽粉应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.33 大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.34 桂花应清洁卫生、干燥、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 茶树花应符合原卫生部公告2013年第1号的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.39 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.43 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 猪骨粉、排骨粉、鸡骨粉、骨素应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.49 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	粉状，允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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， g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素， μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
氰化物（以 HCN 计）， mg/kg（仅适用于添加杏仁及其制品的产品）	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于添加大豆及其制品的产品）	阴性	GB 5009.183
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

注2：

a) 铅限量0.15mg/kg严于GB 2762-2022冲调谷物制品0.20mg/kg，严25%。

b) “以××为主料”指该原料占配方质量≥50%；当产品配方含多种谷物且任一种均不足50%时，执行最严限量。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	采样方案 ^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 平板计数法
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 平板计数法
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，“预先定量包装产品应符合 JJF 1070 规定；计量销售产品按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定，同时应符合 GB 13122 粮食加工卫生规范；涉及肉类原料的车间参照 GB 19303 熟肉制品卫生规范。

2.7 其它要求

“食品添加剂使用应符合 GB 2760-2024 及后续修订单；

真菌毒素、污染物、农残、兽残限量应分别符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 及后续修订单；新食品原料按国家相关公告执行；在符合本标准规定的贮运条件下，保质期不低于 12 个月；本标准所列检测方法均为现行有效版本，当国家更新时，自动采用最新版本。”

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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，“每批按 $n=5$ 抽样，其中 2 份留样；型式检验每年至少 2 次，发生原料产地变更、停产 6 个月以上恢复生产时须进行。”

编制说明

本标准适用于以烘焙粮食（片、粒、粉、膨化颗粒或片）【大米、糯米、糙米、粳米、红米、江米、紫米、黑米、小米、黍米（大黄米）、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞（裸大麦）米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞米、甜荞米、黑麦仁、薏仁米（薏苡仁）、小麦胚芽、玉米、金丝豆、扁豆、豌豆、青豆、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、赤小豆、刀豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆（熟制）、黑豆（熟制）中的一种或几种】、熟制薯类粉【紫薯、红薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜中的一种或几种】、藕粉、燕麦片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、水产干制品或其粉【虾米、瑶柱（干贝）、海参、鱿鱼、海水鱼（可食用）、鲍鱼、蟹黄中的一种或几种】、脱水皮蛋、脱水紫薯、脱水山药、脱水红薯、脱水芋头、果蔬干制品（片、丁、颗粒）或其粉【苹果、葡萄、芒果、木瓜、菠萝、香蕉、柠檬、猕猴桃、番茄、提子、红枣、无花果、山楂、桃、草莓、蔓越莓、蓝莓、樱桃、黑加仑、桑葚、乌梅、枇杷、荔枝、梨、圣女果、萝卜、胡萝卜、番茄、菠菜、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜、南瓜、青梗菜、高丽菜、青菜中的一种或几种】、蜜饯【枣、山楂、乌梅、青梅、苹果、香蕉、桂圆、荔枝、西柚、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、芒果、杨梅、柿子、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞中的一种或几种】、干制食用菌或其粉【香菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鲍鱼菇、羊肚菌、白灵菇、口蘑、松茸、鸡腿蘑、鹿茸菇中的一种或几种】、海苔、海带、裙带菜、紫菜、熟制坚果籽类或其粉【花生碎、奇亚籽、亚麻籽、黑芝麻、腰果仁、巴旦木（扁桃）仁、核桃仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、板栗仁、杏仁、松子仁中的一种或几种】、药食同源原料物质或其粉【薏苡仁、茯苓、桔梗、甘草、栀子、陈皮（橘皮）、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、鸡内金、阿胶、黄精、白芷、白果、小蓟、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、代代花、玫瑰茄、槐花、薄荷、蒲公英、姜、莲子、百合、龙眼肉（桂圆）、大麦苗、人参（人工种植5年以下）、火麻仁、酸枣仁、槐米、榧子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、柑橘纤维、圆苞车前子壳、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、胡椒、余甘子、牡蛎、芡实、佛手、麦芽、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、胖大海、香橼、香薷、桔红、益智仁、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、杜仲雄花、党参、肉从蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种】、天贝、耳叶牛皮消、五指毛桃、松花粉、金花茶、桂花、茶树花、丹凤牡丹花、小麦低聚肽、葛根粉、可可粉、速溶咖啡粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、八角、胡椒、干姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、圆叶当归、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、猪骨粉、排骨粉、鸡

骨粉、骨素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经原料验收、预处理或不预处理、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、熟制或不熟制、包装加工而成的代餐粉。

根据《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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南思麦香食品有限公司

H N

Q B