



411374S-2017



商丘五福正食品有限公司企业标准

Q/SWS 0001S-2017

代餐粉

2017-06-23 发布

2017-06-23 实施

商丘五福正食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由商丘五福正食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江建国、李单单。

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。

本标准适用于以粳米、紫薯、黑芝麻、黄豆、魔芋、芸豆、黑豆、黑米、大麦、荞麦、怀山药、白扁豆、花生、玉米、红豆、绿豆、燕麦、莲子、糙米、糯米中的一种或多种为主要原料，添加人参（人工种植5年以下）、甘草、橘皮、桔梗、砂仁、葛根、木瓜、茯苓、芡实、枸杞、核桃仁、阿胶、绿茶、红枣、南瓜籽、薏苡仁中的一种或多种，经粉碎、混合、挤压膨化、干燥、二次粉碎、添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、植脂末（玉米糖浆、精炼氢化植物油、乳固体、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、食用香精、二氧化硅）、二次混合、包装而制成的代餐粉。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 植脂末（玉米糖浆、精炼氢化植物油、乳固体、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、食用香精、二氧化硅）应符合QB/T 4791的规定。

2.1.2 燕麦应符合LS/T 3102和NY/T 892的规定。

2.1.3 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

2.1.4 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.5 绿豆应符合GB/T 10462的规定。

2.1.6 玉米应符合GB 1353的规定。

2.1.7 红豆、葛根、薏苡仁、白扁豆、砂仁、芡实、橘皮、桔梗、茯苓、阿胶、黑豆、核桃仁、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部。

2.1.8 紫薯应符合NY/T 1049的规定。

2.1.9 番木瓜应符合NY/T 691的规定。

2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.11 黄豆应符合GB 1352的规定。

2.1.12 莲子应符合NY/T 1504的规定。

2.1.13 芸豆应符合ZB B 23006的规定。

2.1.14 大麦应符合NY/T 891的规定。

2.1.15 荞麦应符合GB/T 10458的规定。

2.1.16 甘草应符合GB/T 19618的规定。

2.1.17 怀山药应符合GB/T 20351的规定。

2.1.18 花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.19 糙米应符合GB/T 18810的规定。

2.1.20 魔芋应符合NY/T 2981的规定。

2.1.21 南瓜籽应符合SB/T 10554的规定。

2.1.22 人参（人工种植5年以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年 第17号）的规定。

2.1.23 糯米应符合GB/T 1354的规定。

2.1.24 黑米应符合NY/T 832的规定。

2.1.25 粳米应符合NY/T 594的规定。

2.1.26 绿茶应符合GB/T 14456.1的规定。

2.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		试验方法
性状	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状		随机取样1袋，置于洁净白磁盘中，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	五谷米稀	白色	
	紫薯山药粉	紫红色	
	黑芝麻粉	灰色	
	花生燕麦粉	米黄色	
	葛根木瓜魔芋粉	橘黄色	
	红豆薏米粉	浅红色	
	核桃芝麻黑豆粉	灰色	
	红枣枸杞阿胶粉	橘红色	
	怀山药绿茶粉	浅绿色	
	多谷粗纤粉	灰色	
	玉米燕麦粉	浅黄色	
	红豆燕麦粉	浅红色	
	绿豆燕麦粉	浅绿色	
	米浆粉	白色	
五谷豆浆粉	米黄色		
滋味和气味	具有各种原料应有的气味和滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

2.3 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项目	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
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 第二法
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为致病菌指标可接受水平的限量值; ; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.4 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

食品中真菌毒素限量应符合GB 2761的要求, 食品中污染物限量应符合GB 2762的要求, 食品的农药残留限量应符合GB 2763的要求。

编制说明

代餐粉是以粳米、紫薯、黑芝麻、黄豆、魔芋、芸豆、黑豆、黑米、大麦、荞麦、怀山药、白扁豆、花生、玉米、红豆、绿豆、燕麦、莲子、糙米、糯米中的一种或多种为主要原料，添加人参（人工种植5年以下）、甘草、橘皮、桔梗、砂仁、葛根、木瓜、茯苓、芡实、枸杞、核桃仁、阿胶、绿茶、红枣、南瓜籽、薏苡仁中的一种或多种，经粉碎、混合、挤压膨化、干燥、二次粉碎、添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、植脂末（玉米糖浆、精炼氢化植物油、乳固体、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠、食用香精、二氧化硅）、二次混合、包装而制成的代餐粉。

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。

其内容规定了代餐粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、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。

商丘五福正食品有限公司

2017年05月25日