



411630S-2021



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0600S-2021

方便代餐粉

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵克哲。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HJSS 0600S-2020。

H N
Q B

方便代餐粉

1 范围

本标准规定了方便代餐粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以炒制（大米粉、糯米粉、小麦粉、大麦芽粉、玉米粉、燕麦粉、苦荞麦粉、高粱米粉、小米粉、莲子粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、赤小豆粉、蚕豆粉、刀豆粉、白芸豆粉、豌豆粉、龙豆粉、白扁豆粉、芡实粉、山药粉、玉米胚芽粉）、小麦胚芽粉、复合麦片（燕麦粉、小麦粉、大米、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽提取物、白砂糖、食用盐）、燕麦片（熟制）、玉米片（熟制）中的一种或多种为主要原料，辅以熟制坚果及籽类粉（花生仁粉、核桃仁粉、榛子仁粉、松子仁粉、芝麻粉、杏仁粉、开心果仁粉、葵花籽粉、腰果粉、板栗粉、南瓜籽粉、西瓜籽粉）、熟制食用菌粉（银耳粉、黑木耳粉、羊肚菌粉、褐菇（牛舌菌）粉、榛蘑粉、冬菇粉、猴头菇粉、松茸粉、香菇粉、平菇粉、草菇粉、灰树花粉、茶树菇粉、竹荪粉）、果蔬粉（南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、薄荷粉、西兰花粉、白菜粉、苦瓜粉、菠菜粉、莲菜粉、香菜粉、洋葱粉、大蒜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、姜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、柿子粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、蓝莓粉、无花果粉、苹果粉、猕猴桃粉、枸杞粉、大枣粉、黑枣粉、桑葚粉、山楂粉、槐花粉、沙棘粉、龙眼肉粉、百合粉）、海藻粉（海带粉、昆布粉、紫菜粉）、花粉（松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉）、玉米须（经粉碎）、金银花（经粉碎）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）（经粉碎）、凤丹牡丹花（经粉碎）、茶树花（经粉碎）、茉莉花（经粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、杜仲雄花（经粉碎）、蛹虫草提取物、葛根粉、阿胶（经粉碎）、酸枣仁提取物、人参（人工种植 5 年以下）提取物、蜂蜜、决明子提取物、全蛋粉、蛋清粉、可可粉、玉米淀粉、黄油微囊粉（黄油、低聚异麦芽糖、酪蛋白酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、L-抗坏血酸钠）、抹茶粉、芝士粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、食品添加剂、食用香精）、全脂奶粉、大豆蛋白粒（无油膨化）、紫薯粒（无油膨化）、豌豆蛋白、豌豆分离蛋白、乳清分离蛋白、草莓冻干粉、魔芋粉、钝顶螺旋藻粉、盐藻、罗汉果提取物、佛手瓜提取物、橘皮提取物、甘草提取物、火麻仁提取物、胖大海提取物、磷脂酰丝氨酸、马齿苋提取物、蒲公英提取物、茯苓提取物、荷叶提取物、百合提取物、藿香提取物、肉桂提取物、益智仁提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、大豆分离蛋白、大豆肽粉、燕麦 β -葡聚糖、花椒粉、食用盐、菊粉、低聚果糖、聚葡萄糖、抗性糊精、麦芽糊精、白砂糖、木糖醇中的一种或多种，添加或不添加泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、蒸馏单硬脂酸甘油酯、食用淀粉）、甜菊糖苷、葡萄糖酸- δ -内酯、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、赤藓糖醇、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、改性

大豆磷脂、食用香精（乳味香精、果蔬香精、谷物香精）、营养强化剂[维生素 A、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 E（d1- α -生育酚）、维生素 B₁（硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（氰钴胺）、维生素 B₁₂（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、叶酸、碳酸钙、葡萄糖酸锌、硫酸亚铁]中一种或多种，经混合、干燥、包装加工而成的方便代餐粉。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米粉、糯米粉、小麦粉、大麦芽粉、玉米粉、燕麦粉、苦荞麦粉、高粱米粉、小米粉、莲子粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、赤小豆粉、蚕豆粉、刀豆粉、白芸豆粉、豌豆粉、龙豆粉、白扁豆粉应符合 LST 3302 的规定。

2.1.3 芡实粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.5 玉米胚芽粉应符合 GB/T 35870 的规定。

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.7 复合麦片（燕麦粉、小麦粉、大米、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽提取物、白砂糖、食用盐）应符合 GB 19640 的规定。

2.1.8 燕麦片、玉米片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 熟制坚果及籽类粉（花生仁粉、核桃仁粉、榛子仁粉、松子仁粉、芝麻粉、杏仁粉、开心果仁粉、葵花籽粉、腰果粉、板栗粉、南瓜籽粉、西瓜籽粉）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 银耳粉、黑木耳粉、羊肚菌粉、猴头菇粉、松茸粉、香菇粉、平菇粉、草菇粉、灰树花粉、茶树菇粉、竹荪粉、褐菇（牛舌菌）粉、榛蘑粉、冬菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 果蔬粉（南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、薄荷粉、西兰花粉、白菜粉、菠菜粉、莲菜粉、香菜粉、洋葱粉、大蒜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、柿子粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、苹果粉、猕猴桃粉、百合粉、枸杞粉、大枣粉、黑枣粉、桑葚粉、山楂粉、槐花粉、沙棘粉、马齿苋粉、龙眼肉粉、苦瓜粉、姜粉、蓝莓粉、无花果粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 海藻粉（海带粉、昆布粉、紫菜粉）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.13 花粉（松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉）应符合 GB 31636 的规定。

2.1.14 玉米须、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.15 金银花、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.16 丹凤牡丹花应符合卫计委（2013 年第 10 号）公告的规定。
- 2.1.17 茶树花应符合卫计委（2013 年第 1 号）公告的规定。
- 2.1.18 杜仲雄花应符合卫计委（2014 年第 6 号）公告的规定。
- 2.1.19 茯苓、蒲公英、荷叶、阿胶、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.20 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.21 人参（人工种植 5 年以下）提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、蛹虫草提取物均为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.24 全蛋粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 黄油微囊粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.29 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 大豆蛋白粒（无油膨化）、豌豆蛋白、豌豆分离蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.33 紫薯粒（无油膨化）应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.34 乳清分离蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.35 草莓冻干粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.37 盐藻应符合卫计委（2009 第 18 号）公告的规定。
- 2.1.38 决明子提取物、罗汉果提取物、佛手瓜提取物、橘皮提取物、甘草提取物、火麻仁提取物、胖大海提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、茯苓提取物、荷叶提取物、百合提取物、藿香提取物、肉桂提取物、益智仁提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、酸枣仁提取物均为水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.39 磷脂酰丝氨酸应符合卫计委（2010 年第 15 号）公告的规定。
- 2.1.40 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.41 燕麦 β -葡聚糖应符合卫计委（2014 年第 20 号）公告的规定。
- 2.1.42 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.43 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.45 菊粉应符合卫计委（2009 年第 5 号）公告的规定。
- 2.1.46 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.47 抗性糊精应符合卫计委（2012 年第 16 号）公告的规定。
- 2.1.48 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 泡打粉应符合 GB 26681 的规定。
- 2.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.53 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.54 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.55 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.58 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.59 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.60 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.62 维生素 D₂（麦角钙化醇）应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.63 维生素 E(d1- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.64 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.65 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.66 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.67 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.68 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.69 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.70 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.71 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.72 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.73 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.74 硫酸亚铁应符合 GB 29221 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后，辨其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青毒素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
维生素 A ^b , μg/kg	2000~6000	GB 5009.82
维生素 D ^b , μg/kg	12.5~ 37.5	GB 5009.82
维生素 E ^b , mg/kg	50~ 125	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	7.5~17.5	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^b , mg/kg	10~25	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg	5~10	GB/T 5009.217、GB 5413.14
维生素 C ^b , mg/kg	300~750	GB 5009.86
烟酸 ^b , mg/kg	75~218	GB 5009.89
叶酸 ^b , μg/kg	1000~2500	GB 5009.211
钙 ^b , mg/kg	2000 ~7000	GB 5009.92
铁 ^b , mg/kg	35~ 80	GB 5009.90
锌 ^b , mg/kg	37.5~ 112.5	GB 5009.14
阿斯巴甜 ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^c （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品。 ^b 仅适用于添加该营养强化剂的产品。 ^c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新资源食品的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以炒制（大米粉、糯米粉、小麦粉、大麦芽粉、玉米粉、燕麦粉、苦荞麦粉、高粱米粉、小米粉、莲子粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、赤小豆粉、蚕豆粉、刀豆粉、白芸豆粉、豌豆粉、龙豆粉、白扁豆粉、芡实粉、山药粉、玉米胚芽粉）、小麦胚芽粉、复合麦片（燕麦粉、小麦粉、大米、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽提取物、白砂糖、食用盐）、燕麦片（熟制）、玉米片（熟制）中的一种或多种为主要原料，辅以熟制坚果及籽类粉（花生仁粉、核桃仁粉、榛子仁粉、松子仁粉、芝麻粉、杏仁粉、开心果仁粉、葵花籽粉、腰果粉、板栗粉、南瓜籽粉、西瓜籽粉）、熟制食用菌粉（银耳粉、黑木耳粉、羊肚菌粉、褐菇（牛舌菌）粉、榛蘑粉、冬菇粉、猴头菇粉、松茸粉、香菇粉、平菇粉、草菇粉、灰树花粉、茶树菇粉、竹荪粉）、果蔬粉（南瓜粉、豆角粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、芹菜粉、丝瓜粉、薄荷粉、西兰花粉、白菜粉、苦瓜粉、菠菜粉、莲菜粉、香菜粉、洋葱粉、大蒜粉、西红柿粉、黄瓜粉、包菜粉、黄秋葵粉、姜粉、韭菜粉、冬瓜粉、西瓜粉、木瓜粉、柿子粉、樱桃粉、草莓粉、石榴粉、蓝莓粉、无花果粉、苹果粉、猕猴桃粉、枸杞粉、大枣粉、黑枣粉、桑葚粉、山楂粉、槐花粉、沙棘粉、龙眼肉粉、百合粉）、海藻粉（海带粉、昆布粉、紫菜粉）、花粉（松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、蜂花粉）、玉米须（经粉碎）、金银花（经粉碎）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）（经粉碎）、凤丹牡丹花（经粉碎）、茶树花（经粉碎）、茉莉花（经粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、杜仲雄花（经粉碎）、蛹虫草提取物、葛根粉、阿胶（经粉碎）、酸枣仁提取物、人参（人工种植 5 年以下）提取物、蜂蜜、决明子提取物、全蛋粉、蛋清粉、可可粉、玉米淀粉、黄油微囊粉（黄油、低聚异麦芽糖、酪蛋白酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、L-抗坏血酸钠）、抹茶粉、芝士粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、食品添加剂、食用香精）、全脂奶粉、大豆蛋白粒（无油膨化）、紫薯粒（无油膨化）、豌豆蛋白、豌豆分离蛋白、乳清分离蛋白、草莓冻干粉、魔芋粉、钝顶螺旋藻粉、盐藻、罗汉果提取物、佛手瓜提取物、橘皮提取物、甘草提取物、火麻仁提取物、胖大海提取物、磷脂酰丝氨酸、马齿苋提取物、蒲公英提取物、茯苓提取物、荷叶提取物、百合提取物、藿香提取物、肉桂提取物、益智仁提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、大豆分离蛋白、大豆肽粉、燕麦 β -葡聚糖、花椒粉、食用盐、菊粉、低聚果糖、聚葡萄糖、抗性糊精、麦芽糊精、白砂糖、木糖醇中的一种或多种，添加或不添加泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、蒸馏单硬脂酸甘油酯、食用淀粉）、甜菊糖苷、葡萄糖酸- δ -内酯、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、赤藓糖醇、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、改性大豆磷脂、食用香精（乳味香精、果蔬香精、谷物香精）、营养强化剂[维生素 A、维生素 D₂（麦角钙化醇）、维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 E（d1- α -生育酚）、维生素 B₁（硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（氰钴胺）、维生素 B₁₂（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、叶酸、

碳酸钙、葡萄糖酸锌、硫酸亚铁]中一种或多种，经混合、干燥、包装加工而成的方便代餐粉。

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 冲调谷物粉》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物（GB 2760 中食品分类号为 06.06）中使用，不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别；食品营养强化剂仅限在即食谷物（GB 14880 中食品分类号为 06.06）中使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

H N
Q B