



412736S-2017



河南佳思安生物科技有限公司企业标准

Q/HJSA 0001S-2017

代餐粉

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

河南佳思安生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准由河南佳思安生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张明正。

H N

Q B

代餐粉

1 范围

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

本标准由四个部分产品组合而成，1、以藜麦、燕麦、黑豆、茯苓、山药片、薏仁、木糖醇为原料，经烘焙熟化、粉碎、干燥、调配混合、包装制成的谷类组合；2、以紫苏子、花生仁、黑芝麻仁、核桃仁、杏仁、葛根粉为原料，经烘焙熟化、粉碎、干燥、混合、包装加工而制成的坚果组合；3、以大麦青汁粉、蛋白核小球藻粉、桑叶（粉碎）为原料，经干燥、混合、包装加工而成的小球藻大麦青汁粉组合；4、以苹果粒、香蕉片、菠萝片、山楂片、枸杞子、红枣片为原料，经干燥、粉碎、干燥、混合、包装加工而制成的果干组合，食用时将四个组合混合食用的代餐粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 燕麦应符合 GB 2715 和 GB/T 13359 的规定。
- 2.1.5 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.6 茯苓、桑叶、紫苏子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 一部的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.9 薏仁应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.10 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 杏仁应符合 GB/T 20452 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 蛋白核小球藻粉应符合卫生部公告 2012 年第 19 号
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.15 山楂片应符合 SB/T 10057 的规定。
- 2.1.16 菠萝片、香蕉干、苹果粒应符合 NY/T 1041 的规定。
- 2.1.17 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.18 大麦青汁粉应符合 Q/HJSA 0001S-2017(见附录 A) 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项目	要求	试验方法
性状	粉末状	取样品一份,置于白色瓷盘中,在自然光线下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,将本品冲调,品尝其滋味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10	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
氰化物(以HCN计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: 1. *铅指标严于食品安全国家标准GB2762; 2. ^a过氧化值、酸价指标适合坚果组合的检验; 3. ^b展青霉素指标适合果干组合的检验; 4. 其他指标为原料混合检验。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

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 中的平板计数法
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
霉菌, CFU/g	5	2	50	100	GB 4789.15

注：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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



412295S-2017



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0050S-2017

大麦青汁粉

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

河南钐艺食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南钎艺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨杰。



大麦青汁粉

1 范围

本标准规定了大麦青汁粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于是以新鲜大麦苗为原料，经过压榨、过滤、浓缩、烘干、粉碎包装而成的大麦青汁粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大麦苗应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763和符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告2012年第8号）的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的有关规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料固有的气味和滋味，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 ≤	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	8.0	GB 5009.4
总砷（以As计）, mg/kg ≤	0.3	GB 5009.11
铅（以Pb计）, mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法

Q/HQS 0050S-2017

•霉菌, CFU/g	≤	25				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: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行; * 该项指标值严于食品安全国家标准。						

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

应符合GB 2762、GB 2763的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

大麦青汁粉适用于以新鲜大麦苗为原料，经过压榨、过滤、浓缩、烘干、粉碎包装而成的大麦青汁粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》、《中华人民共和国药典》2015年版一部，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中霉菌指标严于国家食品安全标准GB 7101的规定。

河南轩艺食品有限公司

2017年06月21日

编制说明

本标准是由四个部分产品组合而成，1、以藜麦、燕麦、黑豆、茯苓、山药片、薏仁、木糖醇为原料，经烘焙熟化、粉碎、干燥、调配混合、包装制成的谷类组合；2、以紫苏子、花生仁、黑芝麻仁、核桃仁、杏仁、葛根粉为原料，经烘焙熟化、粉碎、干燥、混合、包装加工而制成的坚果组合；3、以大麦青汁粉、蛋白核小球藻粉、桑叶（粉碎）为原料，经干燥、混合、包装加工而制成的小球藻大麦青汁粉组合；4、以苹果粒、香蕉片、菠萝片、山楂片、枸杞子、红枣片为原料，经干燥、粉碎、干燥、混合、包装加工而制成的果干组合，食用时将四个组合混合食用的代餐粉。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/T 23781《黑芝麻糊》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南佳思安生物科技有限公司

2017年10月16日