



411812S-2017



上海全宇生物科技确山制药有限公司企业标准

Q/SQS 0012S-2017

谷物代餐粉

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

上海全宇生物科技确山制药有限公司 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。

本标准由上海全宇生物科技确山制药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘三民。

H N

Q B

谷物代餐粉

1 范围

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

本标准适用于黑豆、红豆、黑米、薏米、红米、山药、莲子、桑椹经清洗、浸泡、蒸煮、烘干、粉碎，黑芝麻经清洗、炒制、粉碎，添加麦芽糊精，经配料、混合、包装而成的谷物代餐粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 薏米、山药、黑豆、莲子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 一部的规定。

2.1.4 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.7 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	试验方法
性状	粉状	从样品中取出适量，在自然光线下观察其色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味与滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	检测方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*本标准中的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 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
^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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：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

本标准适用于黑豆、红豆、黑米、薏米、红米、山药、莲子、桑椹经清洗、浸泡、蒸煮、烘干、粉碎，黑芝麻经清洗、炒制、粉碎，添加麦芽糊精，经配料、混合、包装而成的谷物代餐粉

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》的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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

上海全宇生物科技确山制药有限公司

2017年7月11日

Q B