



412291S-2017



河南衡通生物科技有限公司企业标准

Q/HHT 0007S-2017

黑米桑葚代餐粉

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

河南衡通生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南衡通生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁世昌，柴永刚。

H N

Q B

黑米桑葚代餐粉

1 范围

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

本标准适用于以黑米、桑葚、黑豆、黑芝麻、红糯米、花生衣为主要原料，将黑米、桑葚、黑豆、黑芝麻、红糯米、花生衣经烘干，打磨成粉添加低聚果糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），经混合、烘干、包装而成的黑米桑葚代餐粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黑米应符合 NY/T 832 的规定。

2.1.2 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.3 桑葚应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.6 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 红糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 花生衣应符合 GB/T 1532 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	从样品中取出 20 g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性 状	粉状	
色 泽	黑褐色或灰白色	
气 味	具有产品固有的气味，无异味	
滋 味	甜味、有黑米桑葚香的味道	
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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
蛋白质, g/100g	≥	4.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.4

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	1.0	GB 5009.263
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。			

2.4 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				检测依据
	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 采样方案及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；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。

3 检验

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

编制说明

本标准是以黑米、桑葚、黑豆、黑芝麻、红糯米、花生衣为主要原料，将黑米、桑葚、黑豆、黑芝麻、红糯米、花生衣经烘干，打磨成粉添加低聚果糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），经混合、烘干、包装而成的黑米桑葚代餐粉。

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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南衡通生物科技有限公司

2017年7月20日