



413062S-2018



河南滋景堂生物科技有限公司企业标准

Q/HZJT 0015S-2018

赤小豆代餐粉

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

河南滋景堂生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南滋景堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董永珂、熊世汉、张志豪。

H N

Q B

赤小豆代餐粉

1 范围

本标准规定了赤小豆代餐粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以赤小豆为原料，经精选、清洗、焙炒、灭菌、磨粉，以瓜尔胶粉为辅料，经混合，包装加工而成的赤小豆代餐粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 赤小豆应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 瓜尔胶粉应符合 GB 28403的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749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 | 粉末状或小颗粒状 | 从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品固有的气味和滋味，无异味、无异嗅 | |
| 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 | ≤ 5.0 | GB 5009.3 |
| 灰分，g/100g | ≤ 8.0 | GB 5009.4 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |

| | | | |
|-----------------------------|---|-----|------------|
| ※铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 注：※该项指标严于食品安全国家标准 GB2762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 ³ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/ g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 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 | 10 ² | 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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070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 其他要求

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；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

赤小豆代餐粉是以赤小豆为原料，经精选、清洗、焙炒、灭菌、磨粉，以瓜尔胶粉为辅料，经混合，包装加工而成的。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 7101 《食品安全国家标准 饮料》 制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南滋景堂生物科技有限公司

H N
Q B