



412255S-2018



商丘初一食品有限公司企业标准

Q/SCS 0001S-2018

代餐粉

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

商丘初一食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由商丘初一食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘初一食品有限公司。

本标准主要起草人：张冲。

H N

Q B

代餐粉

1 范围

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

本标准适用于以红豆、薏米（薏苡仁）、山药、小米、燕麦、红米、糯米、荞麦、玉米、糙米、小麦、高粱米、大麦、黑藜麦、赤小豆、黑米、黑豆、黄豆、绿豆、豌豆、蚕豆、扁豆、刀豆、青豆、芸豆、荷兰豆、毛豆、四季豆、龙豆、豇豆、莲藕、紫薯片、魔芋中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、红枣干、枸杞、莲子、百合、桂圆、芡实、茯苓、大麦若叶、黑芝麻、山楂、白芝麻、木瓜、小麦胚芽、苹果干、奇亚籽、提子干、阿胶、耳叶牛皮消、葛根粉、桑葚、核桃仁、榛子仁、杏仁、扁桃仁、松子仁、开心果仁、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、决明子、酸枣仁、火麻仁、榛蘑、猴头菇、黑木耳、大红菇、银耳、羊肚菌、香菇、胡萝卜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、金银花、茶树花、姜、陈皮、葡萄干、蔓越莓干、香蕉片、猕猴桃片、芒果片、冰糖中的一种或几种，经过筛、烘焙、粉碎或不粉碎、分装而成的代餐粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米、红米、糯米、高粱米、大麦、黑藜麦、紫薯片应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 和《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.6 百合、桂圆、刀豆、山药、桑葚、芡实、茯苓、决明子、山楂、木瓜、阿胶、酸枣仁、火麻仁、金银花、菊花、姜、银耳、陈皮、薏米（薏苡仁）、赤小豆应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 及 GB 19300 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 和《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 榛子仁、杏仁、松子仁、开心果仁、葵花籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.13 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.14 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.15 苹果干、红枣干、香蕉片、猕猴桃片、芒果片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.16 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.17 耳叶牛皮消应新鲜、清洁，无病斑、无虫害、无霉变，并应符合 GB 2762、GB 2763 中薯类的规定。

2.1.18 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。

- 2.1.19 冰糖应符合 QB/T 1174 或 QB/T 1173 或 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 大麦若叶应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.23 黑豆、红豆、青豆、荷兰豆、毛豆、四季豆、龙豆清洁，无病斑、无虫害、无霉变，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 榛蘑、猴头菇、黑木耳、大红菇、羊肚菌、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 提子干、葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.26 胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.27 莲藕应符合 NY/T1583 的规定。
- 2.1.28 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.29 扁豆、豇豆芸豆应符合 ZB B 23006 的规定。
- 2.1.30 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 扁桃仁应符合 GB/T 30761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.34 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.35 奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.36 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。
- 2.1.37 茶树花应符合《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》（2013年第1号）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	粉末状	从样品中取出100g,倒入洁净白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味,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	≤	10	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.18(以谷物为主) 0.4(添加水果干、坚果等的产品)	GB 5009.12
汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅限添加山楂、苹果干的产品。			

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

代餐粉是以红豆、薏米（薏苡仁）、山药、小米、燕麦、红米、糯米、荞麦、玉米、糙米、小麦、高粱米、大麦、黑藜麦、赤小豆、黑米、黑豆、黄豆、绿豆、豌豆、蚕豆、扁豆、刀豆、青豆、芸豆、荷兰豆、毛豆、四季豆、龙豆、豇豆、莲藕、紫薯片、魔芋中的一种或几种为主要原料，添加或不添加红枣、红枣干、枸杞、莲子、百合、桂圆、芡实、茯苓、大麦若叶、黑芝麻、山楂、白芝麻、木瓜、小麦胚芽、苹果干、奇亚籽、提子干、阿胶、耳叶牛皮消、葛根粉、桑葚、核桃仁、榛子仁、杏仁、扁桃仁、松子仁、开心果仁、花生仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、决明子、酸枣仁、火麻仁、榛蘑、猴头菇、黑木耳、大红菇、银耳、羊肚菌、香菇、胡萝卜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、金银花、茶树花、姜、陈皮、葡萄干、蔓越莓干、香蕉片、猕猴桃片、芒果片、冰糖中的一种或几种，经过筛、烘焙、粉碎或不粉碎、分装而成的代餐粉。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 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》的规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘初一食品有限公司