



412819S-2018



河南珍谷惠食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2018

五谷代餐粉

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

河南珍谷惠食品有限公司 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》编写。

本标准由河南珍谷惠食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王振周。

H N

Q B

五谷代餐粉

1 范围

本标准规定了五谷代餐粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芸豆、赤小豆、红豆、黑豆、黑米、绿豆、糙米、糯米、薏苡仁、小麦胚芽、大麦、大米、小米、高粱米、燕麦、荞麦米中的一种或几种为主要原料，添加甘草、桔梗、鸡内金、山药、紫薯片、复合麦片、葡萄干、提子干、白芝麻、藕粉、芡实、茯苓、莲子、枸杞、槐花、砂仁、菊花、葛根粉、橘皮、南瓜子仁、玉竹、黄精、黑芝麻、花生米、开心果、松子仁、榛子仁、腰果、葵瓜子仁、杏仁、桂圆、覆盆子、桑叶、淡竹叶、枇杷叶、冻干雪梨、百合、马齿苋、菊苣、火麻仁、代代花、白芷、白果、白扁豆花、决明子、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、沙棘、麦芽、昆布、罗汉果、青果、鱼腥草、姜、栀子、益智仁、淡豆豉、槐米、蒲公英、酸枣仁、藿香、薄荷、木瓜、草莓、蓝莓、香蕉干、红枣、核桃仁、白扁豆、阿胶、魔芋、金银花、乌梅、荷叶、猴头菇、山楂、银耳、柠檬、椰子粉、紫苏、苹果干、耳叶牛皮消、玫瑰茄、人参（人工种植5年以下）、蛹虫草、金花茶、辣木叶、苦荞麦、鹰嘴豆、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、藜麦、扁桃仁、黑木耳、松茸、茶树花、桑椹、胡萝卜、南瓜粉、大麦苗中的一种或几种，使用或不使用蜂蜜、白砂糖、冰糖、木糖醇、麦芽糊精原料中的多种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、熟化、冷却、包装等工艺加工而成的即食型五谷代餐粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 赤小豆、薏苡仁、甘草、桔梗、鸡内金、山药、芡实、茯苓、莲子、槐花、砂仁、菊花、橘皮、玉竹、黄精、黑芝麻、杏仁、桂圆、覆盆子、桑叶、淡竹叶、百合、马齿苋、菊苣、火麻仁、代代花、白芷、白果、白扁豆花、决明子、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、沙棘、麦芽、昆布、罗汉果、青果、鱼腥草、姜、栀子、益智仁、淡豆豉、槐米、蒲公英、酸枣仁、藿香、薄荷、木瓜、红枣、核桃仁、白扁豆、阿胶、金银花、乌梅、荷叶、山楂、桑葚、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.4 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 高粱米应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 葡萄干、提子干、苹果干、香蕉干、紫薯片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.17 南瓜子仁、开心果、松子仁、榛子仁、葵瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.22 复合麦片应符合 QB/T 2762 的规定。
- 2.1.23 枇杷叶应符合卫生部《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.24 冻干雪梨应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.26 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.27 辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号 的规定。
- 2.1.28 猴头菇应符合 DB35/T 790 的规定。
- 2.1.29 大麦苗应符合卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.30 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

- 2.1.31 耳叶牛皮消应符合《国家卫生计生委办公厅关于滨海白首乌有关问题的复函》（2014年第427号）的规定。
- 2.1.32 玫瑰茄应符合卫生部公告（2004年17号）的规定。
- 2.1.34 金花茶应符合 DBS45/033 的规定。
- 2.1.35 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.36 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.37 茶树花应符合卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.38 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.41 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 人参（人工种植 5 年以下）应符合国家卫生和计划生育委员会（2012）17 号公告的规定。
- 2.1.46 蛹虫草应符合卫生部《关于批准蛹虫草为新资源食品及其他相关规定的公告》（2009 年第 3 号）的规定。
- 2.1.47 鹰嘴豆应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.48 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.49 扁桃仁应符合 GB/T 30761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.50 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.51 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.52 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.53 荞麦米应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.54 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.55 腰果应符合 NY/T 486 的规定。
- 2.1.56 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

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	粉末状或片状或颗粒状，无结块	随机取样 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无哈喇味，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	≤ 10.0	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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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	采样方法 ^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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>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。</p>					

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

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

编制说明

五谷代餐粉是以芸豆、赤小豆、红豆、黑豆、黑米、绿豆、糙米、糯米、薏苡仁、小麦胚芽、大麦、大米、小米、高粱米、燕麦、荞麦米中的一种或几种为主要原料，添加甘草、桔梗、鸡内金、山药、紫薯片、复合麦片、葡萄干、提子干、白芝麻、藕粉、芡实、茯苓、莲子、枸杞、槐花、砂仁、菊花、葛根粉、橘皮、南瓜子仁、玉竹、黄精、黑芝麻、花生米、开心果、松子仁、榛子仁、腰果、葵瓜子仁、杏仁、桂圆、覆盆子、桑叶、淡竹叶、枇杷叶、冻干雪梨、百合、马齿苋、菊苣、火麻仁、代代花、白芷、白果、白扁豆花、决明子、肉桂、肉豆蔻、余甘子、佛手、沙棘、麦芽、昆布、罗汉果、青果、鱼腥草、姜、栀子、益智仁、淡豆豉、槐米、蒲公英、酸枣仁、藿香、薄荷、木瓜、草莓、蓝莓、香蕉干、红枣、核桃仁、白扁豆、阿胶、魔芋、金银花、乌梅、荷叶、猴头菇、山楂、银耳、柠檬、椰子粉、紫苏、苹果干、耳叶牛皮消、玫瑰茄、人参（人工种植5年以下）、蛹虫草、金花茶、辣木叶、苦荞麦、鹰嘴豆、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、藜麦、扁桃仁、黑木耳、松茸、茶树花、桑椹、胡萝卜、南瓜粉、大麦苗中的一种或几种，使用或不使用蜂蜜、白砂糖、冰糖、木糖醇、麦芽糊精原料中的多种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合或不混合、熟化、冷却、包装等工艺加工而成的即食型五谷代餐粉。依据《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》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了五谷代餐粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南珍谷惠食品有限公司