



412721S-2018



漯河巴度食品有限公司企业标准

Q/LBS0003S-2018

五谷代餐粉

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

漯河巴度食品有限公司 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》编写。

本标准由漯河巴度食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康小丹。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以熟芝麻、熟黑豆、熟绿豆、熟红豆、熟黑米、熟糙米、薏仁、山药、燕麦片、芡实、豆浆粉、熟小米、茯苓、芡实、莲子、百合、熟杏仁片、银耳、熟银杏果、大豆蛋白粉、大豆纤维、红枣、枸杞、魔芋粉、莲藕粉、紫薯、山楂、葛根粉、木瓜、甘草、薄荷、金银花、大麦苗粉、脱水雪梨干、脱水草莓干、绿茶粉、脱水胡萝卜干、小麦胚芽、熟核桃仁、熟花生仁、甜菜红、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾)、脱水南瓜干、脱脂奶粉、红枣香精、玉米香精、木瓜香精、绿豆香精、红豆香精、浓奶香精中的一种或几种为原料，经粉碎、混合、包装而成的五谷代餐粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 豆浆粉应符合 GB18738 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 2.1.3 熟红豆应符合 GB 10461 和 SB/T 10948 的规定。
- 2.1.4 熟绿豆应符合 GB 10462 和 SB/T 10948 的规定。
- 2.1.5 熟黑豆应符合 GB 1352 和 SB/T 10948 的规定。
- 2.1.6 熟芝麻应符合 NY/T 1509 的规定。
- 2.1.7 熟小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 22493 的规定。
- 2.1.9 大豆纤维应符合 GB 22494 的规定。
- 2.1.10 莲藕粉应符合 GB 25733 的规定。
- 2.1.11 葛根粉应符合 GB 30637 的规定。
- 2.1.12 核桃、花生、银杏、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB 20884 的规定。
- 2.1.14 小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 低聚异麦芽糖应符合 GB 20881 的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合 GB 23528 的规定。

- 2.1.17 马铃薯淀粉应符合 GB 8884 的规定。
- 2.1.18 红枣香精、玉米香精、木瓜香精、绿豆香精、红豆香精、浓奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.20 脱水南瓜、脱水胡萝卜应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.21 脱水草莓干、脱水雪梨干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.22 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.23 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.26 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 2.1.29 红枣、枸杞、山药、薏仁、芡实、茯苓、百合、乌梅、甘草、荷叶、薄荷、金银花、木瓜、山楂、应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.31 紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 绿茶粉应符合 DB32/T751-2012 的规定。
- 2.1.33 大麦苗粉应符合卫生部 2012 第 8 号公告和 GB 2762、GB2763 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	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原辅料混合后应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
氰化物 ^a (以HCN计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: a 仅适用于含有杏仁的产品。 b 仅适用于含有山楂的产品。 *本标准中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				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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) ≤	50				GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟芝麻、熟黑豆、熟绿豆、熟红豆、熟黑米、熟糙米、薏仁、山药、燕麦片、芡实、豆浆粉、熟小米、茯苓、芡实、莲子、百合、熟杏仁片、银耳、熟银杏果、大豆蛋白粉、大豆纤维、红枣、枸杞、魔芋粉、莲藕粉、紫薯、山楂、葛根粉、木瓜、甘草、薄荷、金银花、大麦苗粉、脱水雪梨干、脱水草莓干、绿茶粉、脱水胡萝卜干、小麦胚芽、熟核桃仁、熟花生仁、甜菜红、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾)、脱水南瓜干、脱脂奶粉、红枣香精、玉米香精、木瓜香精、绿豆香精、红豆香精、浓奶香精中的一种或几种为原料，经粉碎、混合、包装而成的五谷代餐粉。

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》作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河巴度食品有限公司