



410104S-2019



河南钐艺食品有限公司企业标准

Q/HQS 0098S-2019

---

# 红豆阿胶薏米代餐粉

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

---

河南钐艺食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南钎艺食品有限公司提出。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、杨杰。

H N

Q B

# 红豆阿胶薏米代餐粉

## 1 范围

本标准规定了红豆阿胶薏米代餐粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红豆、阿胶、薏米、葵花籽、燕麦、食用酵母、大豆蛋白粉、脱脂乳粉、山药、黑芝麻、茶多酚、魔芋精粉、茯苓、荷叶、桃仁、山楂、决明子、马齿苋、木糖醇、甜菊糖苷、甘油、麦味香精为原料，将茯苓、荷叶、桃仁、山楂、决明子、马齿苋水煎提取浓缩成提取液，与阿胶(加水炖化)和魔芋精粉雾化沸腾干燥制成颗粒；加入食用酵母同甘油混合干燥制成的粉粒；再加入薏米、燕麦(炒熟制粉)、大豆蛋白粉、脱脂乳粉、山药(切片制粉)、木糖醇、甜菊糖苷、黑芝麻(炒熟打粉)、茶多酚、麦味香精经混合、筛选、包装成可冲调包；搭配红豆(加木糖醇、甜菊糖苷煮熟)、葵花籽(煮熟)真空包装的红豆葵花籽包；组合而成的红豆阿胶薏米代餐粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 阿胶、茯苓、荷叶、桃仁、山楂、决明子、薏米、黑芝麻、山药、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 葵花籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.8 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.10 麦味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.14 食用酵母应符合 GB 31639 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量,置于一洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后将样品冲调或冲调加热后,以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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 <sup>a</sup> , 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
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.17	SN/T 3854
茶多酚(以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于冲调包的检验。

总砷、铅、茶多酚适用于冲调包和红豆葵花籽包的混合检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: 微生物指标适用于冲调包和红豆葵花籽包的混合检验。

## 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 食品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

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

本标准适用于以红豆、阿胶、薏米、葵花籽、燕麦、食用酵母、大豆蛋白粉、脱脂乳粉、山药、黑芝麻、茶多酚、魔芋精粉、茯苓、荷叶、桃仁、山楂、决明子、马齿苋、木糖醇、甜菊糖苷、甘油、麦味香精为原料，将茯苓、荷叶、桃仁、山楂、决明子、马齿苋水煎提取浓缩成提取液，与阿胶(加水炖化)和魔芋精粉雾化沸腾干燥制成颗粒；加入食用酵母同甘油混合干燥制成的粉粒；再加入薏米、燕麦(炒熟制粉)、大豆蛋白粉、脱脂乳粉、山药(切片制粉)、木糖醇、甜菊糖苷、黑芝麻(炒熟打粉)、茶多酚、麦味香精经混合、筛选、包装成可冲调包；搭配红豆(加木糖醇、甜菊糖苷煮熟)、葵花籽(煮熟)真空包装的红豆葵花籽包；组合而成的红豆阿胶薏米代餐粉。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南钎艺食品有限公司

QB