



411109S-2019



河南人人健生物科技有限公司企业标准

Q/RRJ 0001S-2019

亚麻籽燕麦代餐粉

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南人人健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由河南人人健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张立新。

H N

Q R

亚麻籽燕麦代餐粉

1 范围

本标准规定了亚麻籽燕麦代餐粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以亚麻籽、燕麦、蛋白核小球藻、黑芝麻、黄大豆、菜豆、黑大豆、红豆、赤小豆、薏苡仁、荞麦、苦荞麦、麦仁、小扁豆、高粱、黑米为原料，经清洗、烘干、加入玉米淀粉、熟化、粉碎、装袋、包装而成的亚麻籽燕麦代餐粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑芝麻、赤小豆、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 燕麦、麦仁、高粱、黑米、小扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 蛋白核小球藻应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）》的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 黄大豆、黑大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.7 菜豆应符合 NY/T 271 的规定。

2.1.8 荞麦、苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.9 红豆应符合 NY/T 599 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	粉状或小颗粒状	取本品 40g,将内容物倒入白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水冲泡,品尝其滋味
色 泽	土黄色	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味,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)	≤ 5.0	GB 5009.3第二法
灰分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*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。

H N

Q B

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 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	10	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
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 生产过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 和 GB12695 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以亚麻籽、燕麦、蛋白核小球藻、黑芝麻、黄大豆、菜豆、黑大豆、红豆、赤小豆、薏苡仁、荞麦、苦荞麦、麦仁、小扁豆、高粱、黑米为原料，经清洗、烘干、加入玉米淀粉、熟化、粉碎、装袋、包装而成的亚麻籽燕麦代餐粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了亚麻籽燕麦代餐粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南人人健生物科技有限公司

Q B