

Q/XYHS

咸阳花神生物制药有限责任公司企业标准

Q/XYHS 0001S—2021

代餐粉



Q/610000-12418S-2021
有效期至 20240408

2021 - 03 - 06 发布

2021 - 04 - 06 实施

咸阳花神生物制药有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2020 给出的规则起草。

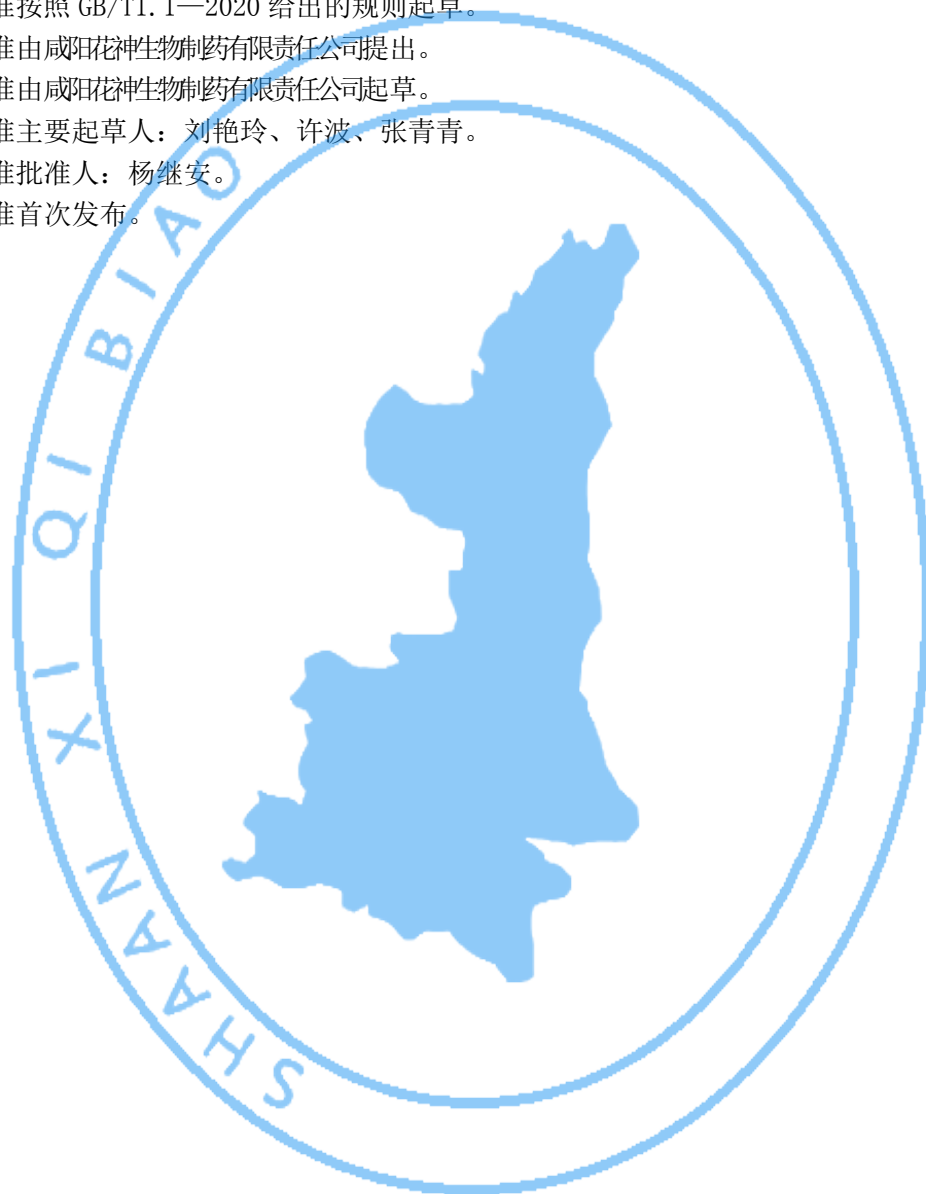
本标准由咸阳花神生物制药有限责任公司提出。

本标准由咸阳花神生物制药有限责任公司起草。

本标准主要起草人：刘艳玲、许波、张青青。

本标准批准人：杨继安。

本标准首次发布。



代餐粉

1 范围

本标准规定了代餐粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以薏苡仁、黑豆、葛根粉、芡实、藜麦、燕麦、小麦麸皮、白芸豆、魔芋粉、阿胶、黑芝麻、红枣干、苹果干、香蕉干、草莓干、蔓越莓干、南瓜干、木瓜干为原料，经挑选、炒制、粉碎、配料、混合、包装工序加工制成的代餐粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋	干法复合、挤出复合
GB/T 11761	芝麻	
GB 12488	食品添加剂	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)
GB 13122	食品安全国家标准	谷物加工卫生规范
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂维生素C(抗坏血酸)
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品企业通用卫生规范	
GB 16325	食品安全国家标准	干果食品卫生标准

GB/T 18104	魔芋精粉
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB/T 22251	保健食品中葛根素的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30637	食用葛根粉
NY/T 285	绿色食品 豆类
NY/T 3218	食用小麦麸皮
YBB00272002	钠钙玻璃药瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《中华人民共和国药典》2020 版
	《保健食品检验与评价技术规范》2003 版
	国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 产品分类

- 3.1.1 薏米苹果代餐粉：以薏苡仁、苹果干、燕麦、小麦麸皮、藜麦、魔芋粉、白芸豆、阿胶、黑芝麻、红枣干、南瓜干为原料，经挑选、炒制、粉碎、配料、混合、包装工序加工制成。
- 3.1.2 黑豆香蕉代餐粉：以黑豆、香蕉干、燕麦、小麦麸皮、藜麦、魔芋粉、白芸豆、阿胶、黑芝麻、红枣干、木瓜干为原料，经挑选、炒制、粉碎、配料、混合、包装工序加工制成。
- 3.1.3 葛根草莓代餐粉：以葛根粉、草莓干、燕麦、小麦麸皮、藜麦、魔芋粉、白芸豆、阿胶、黑芝麻、红枣干、木瓜干为原料，经挑选、炒制、粉碎、配料、混合、包装工序加工制成。
- 3.1.4 芡实蔓越莓代餐粉：以芡实、蔓越莓干、燕麦、小麦麸皮、藜麦、魔芋粉、白芸豆、阿胶、黑芝麻、红枣干、南瓜干为原料，经挑选、炒制、粉碎、配料、混合、包装工序加工制成。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 藜麦、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 3.2.2 红枣干、苹果干、木瓜干、香蕉干、草莓干、蔓越莓干、南瓜干应符合 GB 16325 的规定。
- 3.2.3 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.2.4 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.2.5 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.2.6 黑豆、白芸豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.2.7 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.2.8 阿胶、芡实、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版的规定。
- 3.2.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1

项 目	要 求			
	薏米苹果代餐粉	黑豆香蕉代餐粉	葛根草莓代餐粉	芡实蔓越莓代餐粉
滋味、气味	具有谷物、薏苡仁及水果干特有的混合滋味和气味	具有谷物、黑豆及水果干特有的混合滋味和气味	具有谷物、葛根及水果干特有的混合滋味和气味	具有谷物、芡实及水果干特有的混合滋味和气味
色 泽	呈淡黄色至棕褐色，色泽均匀。			
性 状	干燥粉末状，无结块，无霉变，含有果干颗粒。			
杂 质	无肉眼可见的外来杂质			
冲调性	80℃水冲调后呈棕黄色糊状，含有果干颗粒。			

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表2

项 目	指 标	
蛋白质 (g/100g)	≥	8.0
脂肪 (g/100g)	≥	1.0
水分, %	≤	10.0
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.5
葛根素, g/100g	≥	0.05 (仅适用于葛根草莓代餐粉)
总黄酮, g/100g	≥	0.05 (仅适用于芡实蔓越莓代餐粉)
展青霉素, μg/kg	≤	50 (仅适用于薏米苹果代餐粉)

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求。

表3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10	95
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均应符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加国家法律法规、部门规章和食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.8 污染物限量和真菌毒素限量

物限量和真菌毒素限量应符合 GB2762、GB2761 的规定。

3.9 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.10 生产加工过程卫生要求

产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取样品 3 袋，内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，经 80℃ 水冲调后，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

4.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 葛根素

按 GB/T 22251 规定的方法测定。

4.2.6 总黄酮

按原《保健食品检验与评价技术规范》2003 版规定的总黄酮方法测定。

4.2.7 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的分析及处理

按 GB 4789.1 规定的方法执行。

4.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.3.4 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.5 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

4.3.6 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200个销售包装，500g以下包装的抽样数量为16个销售包装，500g以上包装的抽样数量为12个销售包装。所抽取的样品分成2份，500g以下包装的样品1份为10个作为检验用样品，1份为6个作为备查样品，500g以上包装的样品，1份为7个包装作为检验用样品，1份为5个包装作为备查样品。

5.2 出厂检验

出厂检验由公司质量部按照此标准的要求进行检验，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。经检验合格的产品签发产品放行单后，方可出厂。

5.3 型式检验

型式检验每年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

- b) 出厂检验结果与上次例行检验有大差异时;
- c) 国家质量监督机构提出进行例行检验的要求时;
- d) 停产半年以上恢复生产时。

5.4 判定规则:

检验项目全部符合本标准要求时, 则判断该批产品为合格产品。

除微生物指标外有一项不合格, 加倍量取样再进行复检, 复检仍有不合格品, 则判定该批产品为不合格产品。复验合格, 判本批产品合格。

微生物指标有一项不合格, 则判定该批产品为不合格品, 且不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

产品标签应按符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定, 外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应无毒无味, 符合国家卫生标准要求。包装应严密, 瓶装应注意密封。产品采用塑料袋、玻璃瓶包装, 塑料袋应符合 GB/T 10004、GB28118 的规定; 玻璃瓶应符合 YBB00272002 的规定。外包装符合 GB/T 6543 的瓦楞纸箱包装。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味, 运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒, 不得与有毒有害物质混运。

6.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中, 不得与有毒有害物质混贮。

产品在本标准规定的条件下, 自生产之日起, 保质期为 24 个月。