

# Q/FZYY

## 甘肃扶正药业科技股份有限公司企业标准

Q/FZYY0005S—2019

---

### 燕麦代餐粉

2019-01-04 发布

2019-01-04 实施

---

甘肃扶正药业科技股份有限公司

发布



## 目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂	2
5 食品生产加工过程的卫生要求	2
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	3
8 保质期	4

## 前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由甘肃扶正药业科技股份有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：席倬霞 于武高 魏博 魏晓勇

本标准于2019年01月04日首次发布并实施。

# 燕麦代餐粉

## 1 范围

本标准规定了燕麦代餐粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以燕麦为原料，辅以山药、枸杞、百合，经净选、炒制、粉碎，辅以白砂糖混合、包装等工序制成的燕麦代餐粉。

## 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，仅注日期的版本适用于本标准。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/T 317	白砂糖
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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672	枸杞
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
LS/T 3112	中国好粮油 杂粮
DB62/T 412	地理标志产品 兰州百合
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》2015版第一部 原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》 原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料和辅料要求

##### 3.1.1 原料

3.1.1.1 燕麦：应符合LS/T 3112的规定。

##### 3.1.2 辅料

3.1.2.1 山药：应符合《中华人民共和国药典》2015版第一部的规定。

3.1.2.2 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。

3.1.2.3 百合：应符合DB 62/T 412的规定。

3.1.2.4 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

#### 3.2 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
色泽	淡红色。	将适量试样置于洁净的瓷盘中，在自然光下检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，冲调后并品尝滋味。
滋味和气味	有清香，甜味适中，无异味。	
组织形态	疏松固体，无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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
灰分, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5

#### 3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

#### 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法
霉菌	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为20袋，15袋用于检验，5袋留样。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

### 6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7的要求，封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

### 7.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

## 8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为18个月。

---